

RASTLINNÁ SILA

PRÍRUČKA DOBREJ PRAXE

Podnikanie na báze rastlín



Boosting Innovation for Food SMEs

2025
Príručka osvedčených
postupov

Podľa
Konzorcium Plant Power

www.plantpowerproject.eu



Co-funded by
the European Union

Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a postoje sú názormi a vyhláseniami autora(-ov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie. Európska únia ani organizácia udeľujúca grant za ne nepreberajú žiadnu zodpovednosť.



Obsah

01	Úvod	4
02	Podnikanie na báze rastlín	7
03	Príklady dobrej praxe	13
	• Všeobecný prehľad	14
	• Írsko Príklady dobrej praxe	16
	• Španielsko Príklady dobrej praxe	30
	• Slovensko Príklady dobrej praxe	44
	• Dánsko Príklady dobrej praxe	58
	• Grécko Príklady dobrej praxe	73
04	Slovník	85
05	Záverečné poznámky	87
06	Bibliografia	89



Co-funded by
the European Union



Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a stanoviská sú však výlučne názormi autora (autorov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani EACEA za ne nemôžu niesť zodpovednosť.

Táto licencia umožňuje opätovným používateľom šíriť, remixovať, upravovať a stavať na materiáli v akomkoľvek médiu alebo formáte, pokiaľ uvedú autora. Licencia umožňuje komerčné použitie. CC BY zahŕňa nasledujúce prvky: BY: autor musí byť uvedený.

V príručke je predstavených **25 príkladov dobrej praxe** z rôznych národných kontextov - **Írska, Slovenska, Španielska, Grécka a Dánska** - pričom každý z nich sa zaoberá kľúčovými aspektmi inovácií v rastlinnom potravinárstve.

Príručka predstavuje 25 príkladov dobrej praxe z rôznych národných kontextov: Írska, Slovenska, Španielska, Grécka a Dánska - každá z nich sa zaoberá kľúčovými aspektmi inovácií založených na rastlinách. Tieto postupy zahŕňajú iniciatívy, obchodné modely, výrobky a politiky, ktoré prispievajú k výrobe a propagácii potravín rastlinného pôvodu. Vyzdvihnutím týchto príkladov sa príručka snaží zvýšiť povedomie o zásadnom význame zvyšovania kvalifikácie odborníkov v oblasti potravín. Aby sme zvýšili vzdelávaciu hodnotu a angažovanosť tejto príručky, zaradili sme do nej pološtruktúrované rozhovory prezentované vo formáte podcastu aj videa. Tieto rozhovory poskytujú postrehy z prvej ruky od odborníkov z

odvetvia, podnikateľov a ďalších zainteresovaných strán zapojených do inovácií v oblasti rastlinnej výroby.

V príručke sú pri každej prípadovej štúdii zaznamenané príslušné vekové skupiny: **začiatčníci (13 - 15 rokov), mierne pokročilí (16 - 18 rokov) a pokročilí (viac ako 18 rokov)**. Túto príručku môžu využiť pedagógovia na využitie prípadových štúdií pri diskusiách v triede, skupinovej práci, projektovom vyučovaní alebo pri výskumných úlohách.

Upozorňujeme, že na konci sa nachádza slovník odborných výrazov!

Zahrnutie multimediálneho obsahu je kľúčové z niekoľkých dôvodov:

- 01** **Upúta** pozornosť učiacich sa efektívnejšie ako samotný text, vďaka čomu je učenie pútavejšie a zapamätateľnejšie.
- 02** **Podcasty a videá** sú prístupné na rôznych zariadeniach a platformách, čo umožňuje učiacim sa zapojiť sa do obsahu podľa vlastného uváženia
- 03** **Rôzni učitelia sa majú rôzne preferencie**, pokiaľ ide o spôsob, akým konzumujú informácie. Poskytovanie obsahu vo viacerých formátoch vyhovuje širšiemu spektru učebných štýlov.
- 04** **Rozhovory s profesionálmi z odvetvia** ponúkajú praktické poznatky a príklady z praxe, ktoré môžu učiacich sa inšpirovať a informovať.

Inovatívne postupy uvedené v príručke poukazujú na potenciál **pozitívnych zmien** v potravinárskom priemysle a ponúkajú praktické riešenia pre udržateľnejšiu budúcnosť.



25

**Príkladov
dobrej
praxe**



5

Krajín



5

**Video-
rozhovorov**



4

Podcastov



25

**Krátkych
opisov**

01

Úvod



Príručka inšpiratívnych osvedčených postupov Plant Power je starostlivo vypracovaná s cieľom poskytnúť podnikateľom v potravinárstve, pedagógom a malým a stredným podnikom cenné poznatky a inovatívne postupy v oblasti rastlinných potravinárskych výrobkov. Keďže trh s rastlinnými potravinami v EÚ sa neustále rozrastá, táto príručka slúži ako komplexný zdroj informácií určený na inšpiráciu a informovanie tých, ktorí sa snažia pozitívne ovplyvniť životné prostredie aj rastlinný priemysel.

Výskumný rámec, na ktorom je táto príručka založená, je kombináciou metódy vzdelávania založeného na kompetenciách (CBE) a naratívnej výskumnej metódy rozprávania príbehov (StM). Tieto metodiky boli zvolené s cieľom zabezpečiť, aby príručka bola nielen vzdelávacia, ale aj pútavá a ponúkala praktické poznatky, ktoré možno aplikovať na reálne scenáre.

Vzdelávanie založené na kompetenciách (CBE)

Táto metodika je inovatívny prístup používaný vo vysokoškolskom a neformálnom vzdelávaní, ktorý organizuje vzdelávacie materiály a ich poskytovanie podľa riešených kompetencií/druhov, pričom hodnotí učenie sa učiaceho sa na základe výsledku, ktorý riešia vzdelávacie materiály, a nie podľa schémy viac "kurzovej", organizovanej podľa hodín alebo kreditov (Oroszi, 2020)

Materiál organizovaný podľa kompetencií meria pokrok učiacich sa pomocou špecifického kritéria založeného na tom, aké konkrétne zručnosti má vzdelávací materiál za cieľ naučiť. Tieto zručnosti musia mať uplatnenie v scenároch reálneho sveta. Ponúka teda vymedzené výsledky vzdelávania prispôbené praktickému prístupu, pri ktorom učiaci sa nemusia rozvíjať zložitú sieť akademických asociácií. Z tohto

dôvodu je tento typ vzdelávania ideálny pre odborníkov, ktorí si chcú zvýšiť kvalifikáciu vo svojom podnikaní alebo získať konkrétnu konkurenčnú výhodu uplatniteľnú v každodennej práci.

Okrem toho je učenie CBE vhodné na online a hybridné vzdelávanie. Online charakter príručky umožňuje učiacim sa sledovať kontinuálne vzdelávanie a preukazuje záväzok pre dostupné vzdelávanie. Materiály sa dajú ľahko prispôsobiť online módu vrátane interaktívneho obsahu, ako sú webové semináre, videá, podcasty a podobné zdroje. Ponuka širokej škály interaktívnych zdrojov tak nielen posilňuje význam asynchrónneho vzdelávania, ale ďalej posilňuje efektívnosť metodiky CBE tým, že jej vzdelávacie výstupy sú nahrané v digitálnom formáte, ku ktorému má učiaci sa prístup kedykoľvek. (Kim, Park, O'Rourke, 2017)



Rozprávanie príbehov

Výskumná metóda (StM)

Táto metodika je najvhodnejšia pre typ vzdelávacieho výstupu, ktorý sa vytvára. Rozprávanie príbehov totiž nielen komunikuje a uľahčuje zapojenie zainteresovaných strán, ale tiež umožňuje učiacim sa spracovať, interpretovať a reinterpretovať kvalitatívne výstupy tým, že spúšťa hlbšiu reflexiu a analýzu konkrétnych tém alebo kompetencií.

StM je kvalitatívna výskumná metóda založená na dôležitosti "príbehov zdrojov". V tomto prípade sa zdroje vzťahujú na príbehy osôb (skúsenosti, vnímanie a interpretáciu udalostí). Bohaté poznatky, skutočnosti a nuansy skúseností z terénu môžu byť pre výskumníkov často náročné na pretavenie do akademického písma. Okrem toho sa rozprávania často ponárajú na špecifické otázky, ktoré môže byť ťažké skúmať aj komunikovať pomocou bežných metód. StM sa preto predstavuje ako rámec poskytujúci riešenie tohto problému. StM preto využíva naratívny prístup, ktorý sa zameriava na kvalitatívne vstupy, ktoré poskytujú zdroje, a skúma ich komplexné, prežité príbehy, a nie len zhromažďuje objektívne údaje (Landrum, Brakke, McCarthy, 2019).

Rozprávanie príbehov. Naratívne rozprávanie. Metodika výskumu

01

Analýza konkrétnych tém

02

Prípady z reálneho života

03

Zameranie na konkrétny naratívny vstup

04

Umožňuje interaktívny obsah (podcasty, nahrávky)

01

Zameranie na konkrétne zručnosti/kompetencie

02

Zlepšenie praktických vedomostí, uplatniteľných v každodennom živote

03

Orientácia na výsledky

04

Prispôsobené online vzdelávaniu

Kompetencie
- Na základe vzdelávania

02

Podnikanie na báze rastlín



SEKTORY

Podnikanie na báze rastlín v potravinárskom sektore rýchlo získava na popularite a pozornosti, keďže spotrebitelia čoraz viac uprednostňujú environmentálne a etické obchodné postupy.



Nie všetky rastlinné iniciatívy sú však rovnaké, a ako ukazujú osvedčené postupy, existuje množstvo relevantných typov:

01. Potraviny a nápoje

Tento sektor je najdôležitejší pre inovácie na báze rastlín, pretože sa zameriava na vytváranie alternatív k výrobkom živočíšneho pôvodu v mnohých rôznych oblastiach (mäso, mliečne výrobky, morské plody...), ako aj na spôsob výroby potravín (hotové, mrazené...).

02. Dodávatelia surovín

Dodávatelia sú neoddeliteľnou súčasťou inovácií na báze rastlín, pretože prísady rastlinného pôvodu poskytujú široké možnosti ich integrácie do potravinárskeho, kozmetického a iných súvisiacich odvetví. Príkladom týchto dodávateľov môžu byť bielkoviny (sója, ryža, fazuľa), prírodné sladidlá (stévia), oleje, tuky alebo iné zložky (vláknina, gumeny...).

03. Kozmetika

Kozmetický sektor rýchlo integruje rastlinné zložky vďaka prirodzeným účinkom a šetrnejšiemu vplyvu na ľudský organizmus, najmä v citlivých oblastiach (pokožka, vlasy, všeobecná hygiena...). Nahradenie agresívnych chemických látok prírodnými zložkami je trend, v ktorom majú rastlinné zložky významné zastúpenie.

04. Obaly a materiály

Vypracovanie alternatív k plastom alebo iným materiálom na báze ropy si získalo osobitnú pozornosť v rámci boja proti klimatickým zmenám a zavádzania udržateľných postupov. Aktivita, ako je vývoj biologicky rozložiteľných materiálov, kompostovateľných obalov prostredníctvom riešení na báze rastlín (morské riasy, kukuričný škrob, drevo, prírodné živice...)

05. Mestské poľnohospodárstvo

Toto odvetvie sa tiež považuje za veľmi dôležité pre výrobky na báze rastlín, najmä v mestských oblastiach. Vývoj technológií a špecifických techník na zapojenie sa do udržateľného poľnohospodárstva vytvára príležitosti na rast podnikov v oblasti regeneratívneho poľnohospodárstva a permakultúry



Príležitosti

Predstavených **25 príkladov dobrej praxe** je dokonalým príkladom **podnikateľov, ktorí videli príležitosť, medzeru na trhu** a využili šancu investovať do nej.



Niektoré možnosti sú:

01. Inovácie produktov

Toto predstavuje najjednoduchšiu príležitosť. S rastúcim dopytom po rozmanitých a zaujímavých rastlinných možnostiach musia podnikatelia experimentovať s novými kategóriami alebo rôznymi odvetvami (napríklad od potravín a nápojov po kozmetiku), pretože mnohé z týchto poznatkov sú prenosné.

02. Rast trhu

Dopyt rýchlo rastie, pretože čoraz viac spotrebiteľov vyhľadáva udržateľné výrobky a na základe toho sa rozhodujú. Nedávne údaje ukazujú, že sektor rastlinných výrobkov sa naďalej rozširuje. Hoci to podnecuje konkurenciu, predstavuje to aj významné príležitosti pre podniky na rastlinnej báze.

03. Odvetvie zdravia/zdravotníctva

V súčasnosti spoločnosť kladie veľký dôraz na stravu (keďže negatívne účinky rýchlych a spracovaných výrobkov sa stávajú všeobecne známymi a dokázanými). Rastlinné výrobky sa stali základnými produktmi v kruhoch fitnes, výživy a holistického zdravia. Malé a stredné podniky, ktoré svoje výrobky prezentujú ako výživné a zároveň funkčné, môžu na tomto trhu uplatniť svoje produkty.

04. Podporné politiky

Rast trhu je silne podporovaný verejnou vôľou podporovať tento druh podnikov, keďže ekologické a udržateľné politiky sú široko rozšírené. V EÚ existuje množstvo iniciatív zameraných na zvýšenie rastlinného priemyslu. Verejná podpora podnecuje financovanie inovácií a urýchľuje priemyselné politiky zamerané na podporu rastlinného sektora.



Výzvy

V 25 prezentovaných osvedčených postupoch sa kladie veľký dôraz aj na rôzne výzvy, ktoré prechod na rastlinné myslenie a výroby predstavuje.



Tieto výzvy reagujú na spoločné zákonitosti, ktoré možno vo všeobecnosti uplatniť na všetky iniciatívy v oblasti rastlinného podnikania.

01. Nasýtenie trhu

Čím viac produktov rastlinného pôvodu by pribúdalo, tým väčšia by bola konkurencia. Aby podniky vynikli, musia vytvoriť jedinečnú značku, zaviesť inovatívne zloženie a vytvoriť presvedčivé marketingové stratégie, ktoré zaujmú spotrebiteľov.

02. Spoľahlivosť dodávateľského reťazca

Získavanie vysokokvalitných rastlinných zložiek môže byť nepredvídateľné, najmä pre malé a stredné podniky. Sezónne výkyvy a regionálne zmeny dopytu môžu ovplyvniť dostupnosť a náklady. Nadviazanie pevných dodávateľských vzťahov a diverzifikácia zdrojov ingrediencií môže pomôcť zmierniť tieto riziká.

03. Regulačné požiadavky

V regiónoch, ako je EÚ, sa normy bezpečnosti potravín a hygieny, zákony o označovaní a schvaľovanie zložiek v jednotlivých krajinách líšia, čo pre značky na rastlinnej báze vytvára ďalšiu vrstvu byrokracie.

04. Vzdelávanie spotrebiteľov

Hoci záujem o rastlinné potraviny rastie, pretrvávajú mylné predstavy o chuti, výživovej hodnote a cenovej dostupnosti. MSP musia aktívne komunikovať so spotrebiteľmi prostredníctvom transparentných správ, jasných výhod používania rastlinných výrobkov a dostupných informácií o výrobkoch, aby si vybudovali dôveru a podporili ich prijatie.





SEKTORY

Prezentované **osvedčené postupy** patria do 5 hlavných uvedených odvetví. Vy, čitatelia, preto môžete sledovať, ako sa v týchto oblastiach môžu uplatniť inovácie založené na rastlinách



PRÍLEŽITOSTI

Inovácia výrobkov

Odvetvie zdravia a pohody



Všetky osvedčené postupy sú **výsledkom využitej príležitosti**, pričom sa využila aspoň jedna z uvedených príležitostí!



VÝZVY

Osvedčené postupy čelili aspoň jednej z uvedených výziev a poskytujú zaujímavé informácie o tom, ako ju prekonal.

Nasýtenie trhu



*Spoľahlivosť
dodávateľského
reťazca*



*Regulačné
požiadavky*



*Vzdelávanie
spotrebiteľov*



03

Príklady dobrej praxe





VŠEOBECNÝ PREHĽAD

Cieľom **Plant Power príkladov dobrej praxe** je poukázať na úspešné modely, ktoré prispievajú k inováciám v oblasti trvalej udržateľnosti a k ich zavádzaniu na trhu.

V kontexte tohto projektu sa pod pojmom "osvedčené postupy" rozumie konkrétny prípad iniciatívy, obchodnej spoločnosti, výroby, prístupu, metodiky, politiky alebo všeobecného riešenia, ktoré sa zaoberá zmenou klímy a súvisiacimi problémami.

Kľúčové oblasti Plant Power príkladov dobrej praxe

- 01** Výroba produktov na báze rastlín.
- 02** Zmierňovanie dôsledkov zmeny klímy prostredníctvom poskytovania odpovedí na rastúci dopyt po výrobkoch na báze rastlín.
- 03** Zvyšovanie povedomia o dôležitosti znižovania emisií v potravinovom systéme (najmä tých, ktoré pochádzajú z intenzívneho poľnohospodárstva alebo produkcie mäsa).
- 04** Zvyšovanie kvalifikácie podnikateľov v oblasti potravín, poskytovateľov OVP v oblasti potravín a iných súvisiacich odborníkov o tom, ako môžu prejsť na výroby na rastlinnej báze.

Tieto **osvedčené postupy** poskytujú hmatateľné príklady toho, ako môžu podniky, výskumníci a tvorcovia politik podporiť rast rastlinných alternatív a zároveň riešiť environmentálne problémy, požiadavky spotrebiteľov a výzvy v odvetví

Osvedčené postupy sú prezentované prostredníctvom rozprávania príbehov. Každý osvedčený postup rozpráva príbeh transformácie - ako sa nápad zrodil, aké motivácie za ním stáli a aké kroky sa podnikli na jeho uvedenie do života vrátane pôvodu a identifikovaných príležitostí (napríklad medzery na trhu). Všetky príklady sú opísané ako cesta vývoja, pričom každý z nich má svoje vlastné kľúčové míľniky, partnerstvá a výsledky, ktoré formujú ich konkrétny prípad.

Jedným z kľúčových zámerov prezentácie týchto osvedčených postupov je riešenie ich špecifických výziev a poskytovaných riešení, pretože sú najdôležitejším poznatkom, z ktorého sa môžu používatelia poučiť. Inovácie v rastlinnom sektore nie sú bez prekážok.

Mnohým výzvam čelia prví osvojovatelia a priekopníci a môžu byť spôsobené nasledovnými:

01. Technické prekážky

Technické prekážky, ako je nedostatok infraštruktúry a vybavenia, ale aj vedomostí a technickej odbornej prípravy.

02. Skepsa spotrebiteľov

Skepticizmus spotrebiteľov, keďže mnohí spotrebiteľia stále váhajú s konzumáciou rastlinnej stravy kvôli chuti alebo vysokým cenám.

Tieto osvedčené postupy však často **poukazujú na to, ako sa tieto výzvy** podarilo prekonať. Tieto riešenia by sa dali rozdeliť do skupín:

01. Prijatie inovatívnych techník spracovania

Prijímanie inovatívnych techník spracovania Investovanie do najnovších technológií, ale aj zmena prístupov a otvorenosť novým a odlišným spôsobom dodávania ich konečného produktu.

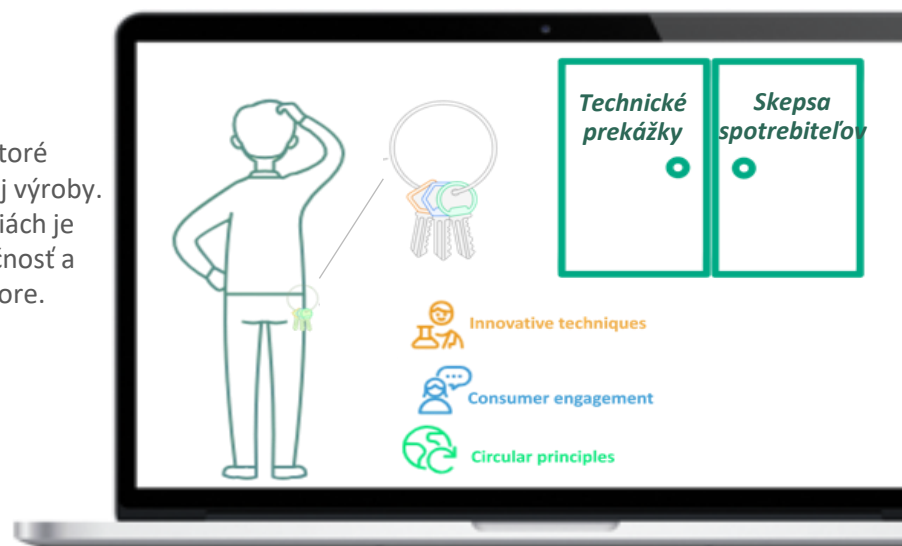
02. Zapojenie spotrebiteľov

Zapájanie spotrebiteľov prostredníctvom marketingových kampaní, transparentnosti a vytvárania príbuznej značky, ku ktorej môžu byť spotrebiteľia lojálni.

03. Integrácia zásad obehového hospodárstva

Integrácia zásad obehového hospodárstva. Ako napríklad miestne zdroje, opätovné použitie a recyklácia a odpadové hospodárstvo.

Celkovo tieto prípadové štúdie poukazujú na výhody, ktoré ponúkajú vlastným iniciatívam, ako aj sektoru rastlinnej výroby. Podľa metodiky vzdelávania založeného na kompetenciách je každý prípad reprezentatívny pre jednu konkrétnu zručnosť a ukazuje, ako sa táto zručnosť využíva v rastlinnom sektore.



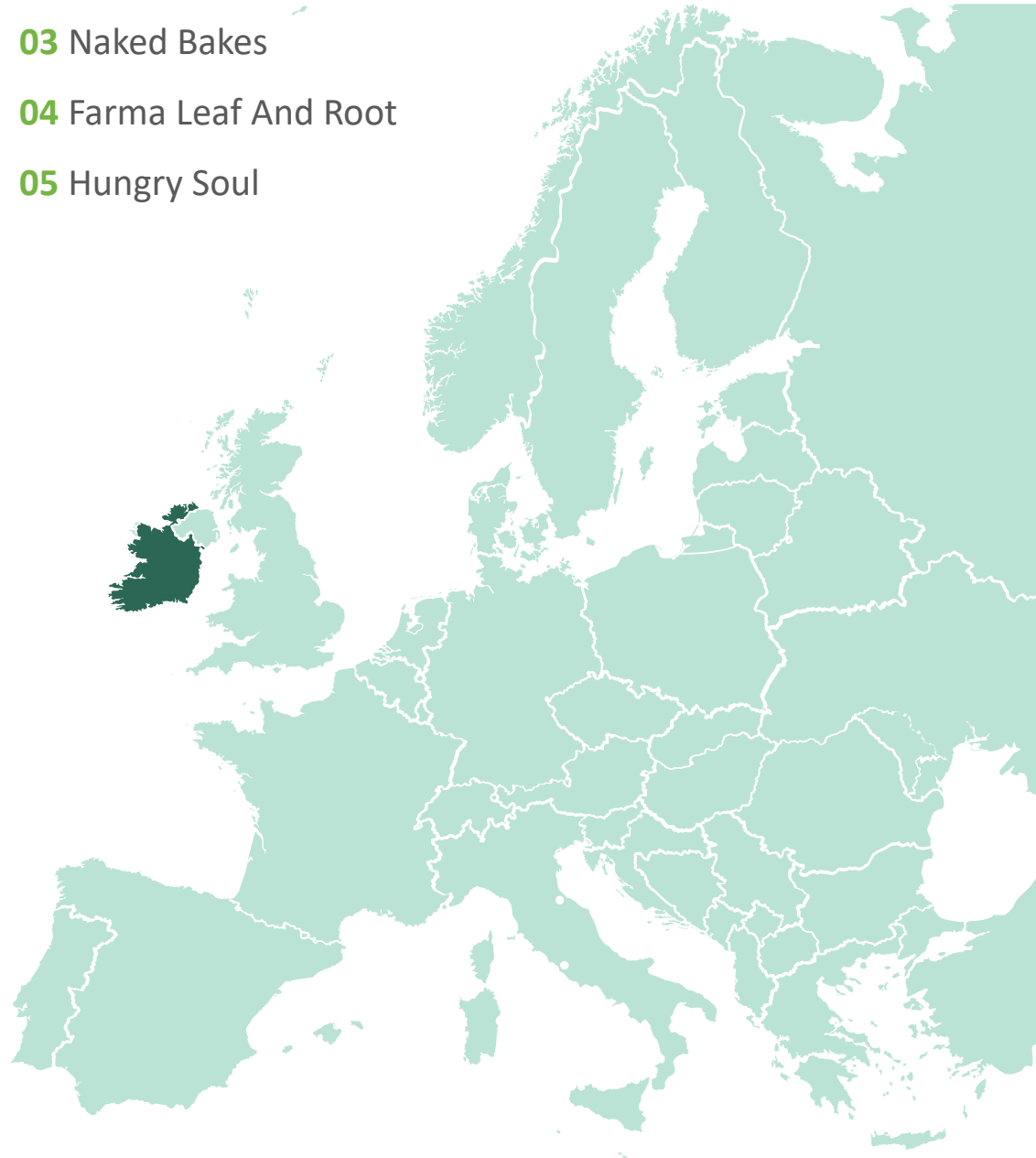


Írsko

Príklady dobrej praxe



- 01 Strong Roots
- 02 DeDanú
- 03 Naked Bakes
- 04 Farma Leaf And Root
- 05 Hungry Soul



Začiatok



Strong Roots

Krajina

Írsko, Spojené kráľovstvo, USA, Austrália, Kanada

Typ

Vývoj výrobkov a zvyšovanie povedomia

Tematické oblasti

Rastlinné zložky a ekologické procesy

Riešené zručnosti/kompetencie

Využívanie udržateľnosti ako prúdu pre inovácie

Riešená výzva/potreba

Vytvorenie mrazeného občerstvenia na prírodnej báze

Stručný opis

Spoločnosť Strong Roots ponúka širokú škálu receptov na mrazenú zeleninu (snacky), ktorú si sama pestuje, čím zabezpečuje zachovanie čerstvosti počas celého procesu spracovania, balenia a dodávky. Dodávajú do najvýznamnejších supermarketov v anglosaskom svete a veľmi dbajú na udržateľnosť.

Strong roots je podnik podnikajúci na rastlinnej báze, ktorý predáva mrazené výrobky a špecializuje sa na rýchle občerstvenie (hranolky, čipsy, hashbrowns, nugetky...) Všetky tieto výrobky sa vyrábajú z rôznych druhov zeleniny, ktoré si sami pestujú.

Dodáva do najvýznamnejších supermarketov v Írsku, Spojenom kráľovstve, USA, Austrálii a Kanade. Ich výrobky sa riadia prísnyim vývojom výroby, ktorý sa vyhýba GMO, umelým arómam a farbivám a nasýteným tukom. Ich jedinečnosť preto spočíva vo vegánskych zložkách a zdrojoch vlákniny. Vďaka tomu ich výrobky prinášajú do mrazených jedál vlastnosti čerstvých potravín (zdravie a rovnováhu). Cieľom spoločnosti Strong Roots je priblížiť výrobcov a zákazníkov tým, že ponúka originálne výrobky, ktoré zahŕňajú minimálny proces spracovania a zachovávajú "korene" toho, čo spotrebiteľ dostane.

Táto prípadová štúdia je pre projekt veľmi dôležitá, pretože ukazuje, ako sa udržateľnosť môže stať hnacou silou inovácií a predstavovať príležitosť pre rast podnikov na rastlinnej báze. Samuel Dennigan, generálny riaditeľ, bol väčšinu svojich rokov obklopený trhom s čerstvými výrobkami, keďže vyrastal s poľnohospodárskymi plodinami na vlastnom dvore a učil sa zákutiam poľnohospodárskeho priemyslu, keď pracoval po boku svojho otca. V roku 2015 založil spoločnosť Strong Roots s cieľom urobiť rastlinné výrobky zaujímavejšími a originálnejšími. Na začiatku sa mu zdalo ťažké vstúpiť na trh s výrobkami z čerstvej zeleniny, preto začal skúmať a vyvíjať výrobky pre kategóriu mrazených výrobkov a uvedomil si, že v kategórii mrazených výrobkov je väčší priestor na narušenie ako v kategórii čerstvých. Pochopil, že spotrebiteľia sa hrnú k alternatívam mäsa, ale v kategórii mrazených výrobkov naozaj túžia po

ašpiratívnej zelenine, ako je repa a maslová tekvica, a nie len po zeleninových zmesiach so zatuchnutou chuťou. Navyše v tom čase bola mrazená rastlinná zelenina v Dubline relatívne neznáma a v Spojenom kráľovstve takmer neslýchaná. Keďže si tiež všimli, že v Írsku sa rozširujú stravovacie služby pre flexitariánov, Samuel a jeho tím sa rozhodli presunúť svoju výrobu na mrazené, chutné a prírodné rastlinné alternatívy. Po rýchlom etablovaní sa v Írsku a Spojenom kráľovstve spoločnosť Strong Roots v roku 2019 úspešne vstúpila na americký trh a odvtedy neustále rozširuje svoje pôsobenie.

Mnohí ich obchodní partneri sa preto domnievali, že Strong Roots dosiahne svoj vrchol a skončí tam. Táto krátkodobá vízia ovplyvnila ich vzťahy s inými značkami a dokonca aj so spotrebiteľmi, čo vyvolalo veľký tlak. Spoločnosť Strong Roots má udržateľnosť vo svojej podstate, pretože sa zaviazala k udržateľným postupom nielen pri získavaní svojich potravín, ale aj pri ich výrobe (zabezpečuje, aby jej zariadenia zbierali dažďovú vodu, ktorá padá zo striech továrne, a po náležitom spracovaní ju uskladňovali na neskoršie použitie), nakladaní s odpadom a energiou (opätovne využívajú svoj odpad, napríklad šupky), ktorý sa premieňa na bioplyn používaný na mrazenie a parné varenie ich zeleniny) a balení (používajú takmer nulové množstvo plastových a úplne recyklovateľných obalov).



To predstavuje ich hlavnú hnaciu silu pre inovácie. Dbajú na bezpečnosť potravín, ktorá sa stala ich kľúčovou prioritou hneď po vstupe na americký trh. Aby sa zabezpečila čerstvosť, ich pestovaná zelenina sa zmrazuje 30 minút od zeme. Udržateľnosť sledujú aj vďaka spolupráci so službou Carbon Cloud's ClimateHub, ktorá zahŕňa Strong Roots do svojej databázy a umožňuje používateľovi skontrolovať odhadované emisie CO2/kg všetkých ich výrobkov.

Okrem toho spustili niekoľko sociálnych misií, darovali zásoby (čím zabránili plytvaniu potravinami), získavali finančné prostriedky a spolupracovali s inými iniciatívami zameranými na plytvanie potravinami (FoodCloud, City Harvest). Všetko spolu sa premietlo do zníženia prepravnej hmotnosti z 36 % na 28 % v celom ich portfóliu výrobkov.

Strong Roots je v súčasnosti jedinou značkou mrazených potravín, ktorá získala certifikát B Corp (získaný v roku 2020), čím spĺňa vysoké štandardy environmentálnej a udržateľnej výkonnosti. Spotrebitelia môžu nájsť výrobky Strong Roots v Írsku, Veľkej Británii a USA takmer vo všetkých národných maloobchodných sieťach vrátane Tesca, UK a Walmartu a Whole Foods v USA. Výrobky Strong Roots sa predávajú aj vo viac ako 8 000 obchodoch po celom svete vrátane Singapuru, Islandu, Spojených arabských emirátov, Austrálie, Holandska a Francúzska. Spoločnosť Strong Roots tak predstavuje dobrý príklad toho, ako sa udržateľnosť môže stať hlavnou hnacou silou inovácií a rastu.

To všetko predstavuje ich hlavnú hnaciu silu pre inovácie. Spoločnosť Strong Roots sa tiež zaviazala k bezpečnosti potravín, ktorá sa stala kľúčovou prioritou hneď, ako začala pôsobiť na americkom trhu.



Webová stránka

www.strongroots.com

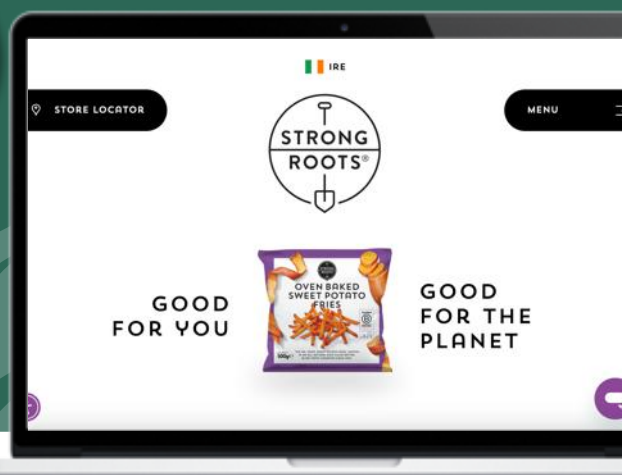
Kontakt:

e: hello@strongroots.com t: 353 1 872 7677

Sociálne médiá

[Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#)

KLIKNITE
NA
ZOBRAZENIE





DeDanú

Krajina

Írsko

Typ

Vývoj produktu

Tematické oblasti

Zložky na rastlinnej báze, inovatívne technológie

Riešené zručnosti/kompetencie

Spojenie technológie s ekologickou výrobou

Riešená výzva/potreba

Vyvinúť uhlíkovo neutrálny rad starostlivosti o pleť na rastlinnej báze

Stručný opis

Spoločnosť DeDanú predstavuje jeden z najlepších príkladov toho, ako môžu podnikatelia prejsť na podnikanie na rastlinnej báze. Leah Fletcherová, zakladateľka spoločnosti DeDanú, založila svoju firmu ako dodávateľa vyrábaných produktov starostlivosti o pleť a kozmetiky, ktoré kombinujú postupy kruhovej biotechnológie, klinický výskum a miestne poľnohospodárske zdroje, čo vedie k inovatívnym produktom na rastlinnej báze. Jej prípad ponúka príklad, ako môžu podnikatelia "myslieť mimo škatuľky" pri vývoji nových produktov na báze rastlín, ktoré nesúvisia s potravinami.

DeDanú je írsky podnik, ktorý založila Leah Fletcherová, podnikateľka, ktorá celú svoju profesionálnu kariéru zasvätila inováciám na rastlinnej báze.

Spoločnosť DeDanú sa zaoberá výrobkami pre wellness, krásu, pleť a zdravie. Všetky ich výrobky sú ekologické a pochádzajú z rastlín. Spoločnosť DeDanú formuluje, vyrába a distribuuje všetky svoje výrobky vo svojom najmodernejšom zariadení. Ich výrobky rastlinného pôvodu pochádzajú z miestnych zdrojov, pričom sa snažia o čo najprirodzenejšie, lokálne pestované a botanické zložky.

Spoločnosť DeDanú si vybuodovala silnú partnerskú sieť s farmármi, bylinkármi a ďalšími dodávateľmi, ktorá zaručuje najvyššiu kvalitu výrobkov. Táto kvalita sa odráža v ich bezalergénnych vlastnostiach, vyhýbajú sa neprirodným chemikáliám, vôňam, toxínom, karcinogénom, plnidlám alebo geneticky modifikovaným zložkám.

Zaväzujú sa vytvárať uhlíkovo neutrálne výrobky. Ich obaly sú z recyklovaného skla a používajú len kruhové výrobné procesy. Okrem toho udržiavajú svoje distribučné siete centralizované, aby mohli zásobovať lokálne.

Spoločnosť DeDanú predstavuje dobrý príklad toho, ako sa dajú technologické inovácie uplatniť v podnikaní na rastlinnej báze, v tomto prípade zameranom na sektor wellness a krásy. To je veľmi dôležité pre projekt Plant Power, ktorý ukazuje, že inovácie na báze rastlín sa rozširujú okrem potravín a nápojov aj na oblasť zdravia, krásy a starostlivosti o pleť ako širší príklad inovácií.

Leah Fletcher, pôvodom z írkeho Athlone, sa po 10 rokoch strávených vo Vancouveri vrátila domov, aby založila prvú írsku uhlíkovo neutrálnu značku pre zdravie a wellness. Počas pobytu v Kanade si Leah všimla rýchly nárast počtu syntetických výrobkov na starostlivosť o pleť na trhu, ktoré kričali rýchle výsledky, ale bohužiaľ viedli k dlhodobým problémom s pleťou. Vtedy si všimla medzeru na trhu s výrobkami, ktoré by boli šetrné k uhlíku a boli by založené na rastlinnej báze. Uznala príležitosť medzi farmaceutickými a wellness technológiami a novými trendmi v oblasti zdravia.

Nakoniec to pre ňu bola príležitosť preklenúť medzeru medzi skutočnou udržateľnosťou, uvedomelými obchodnými postupmi a transparentnosťou výrobkov. V roku 2017 Leah založila Arbutus, inovačné centrum pre podniky založené na rastlinnej báze. Po pozorovaní potenciálu, ktorý by tam mohol priniesť výskum a technologická aplikácia, založila spoločnosť DeDanú, a teda posun k podnikaniu na rastlinnej báze.

Hlavnou výzvou, s ktorou sa Leah stretla, boli financie. Vďaka zisku, ktorý dosiahla v Arbutus, mala dostatok prostriedkov na investovanie do DeDanú. To však nebol prípad spoločnosti Arbutus.



Aby získala finančné prostriedky, požiadala o program Connected Hubs, vládny fond pre existujúce centrá a miesta širokopásmového pripojenia. Tieto finančné prostriedky pomáhajú budovať ich aktíva a ich prepojený pracovný ekosystém. Po zriadení spoločnosti Arbutus Leah využila ich farmaceutické vybavenie na vývoj produktov DeDanú, z čoho ďalej profitovala.

Ich obchodný model založený na Slow Beauty, systéme pozostávajúcom z najnovších extrakčných technológií, ktorý využíva prastarú rastlinnú silu konope a CBD. Tieto dve vlastnosti znižujú zápal a posilňujú imunitný systém a zároveň pridávajú silnú antioxidačnú ochranu. V klinických štúdiách po používaní ich produktov zaznamenali pôsobivé výsledky u účastníkov trpiacich psoriázou, slnečnými škvrnami, akné, ekzémom, dermatitídou...

Neustále testujú nové riešenia, aby si pravidelne udržiavali prehľad a inovovali to, čo predtým vytvorili.

Spoločnosť DeDanú získala formálne uznanie pre svoje podnikanie, keď v roku 2020 získala ocenenie "Najlepšia high-end CBD značka" a v roku 2021 "Najudržateľnejšia značka starostlivosti o pleť". Po tom, čo sa spoločnosť DeDanú etablovala ako jeden z najspoľahlivejších podnikov na rastlinnej báze v regióne, v súčasnosti exportuje do Severnej Ameriky a v najbližších rokoch plánuje rozšíriť svoj írsky tím a zároveň spustiť svoju kanadskú prevádzku. Používatelia produktov DeDanú, ktoré sú vyrábané podľa farmaceutických noriem, udržateľných postupov a s minimálnou uhlíkovou stopou, si môžu dopriať luxus bez toho, aby pociťovali pocit viny, ktorý sa pravidelne objavuje pri bežnej ponuke kozmetického priemyslu.

Tento príbeh je ukážkou prípadu podnikateľa, ktorý videl príležitosť na fungovanie a posun smerom k podnikaniu na rastlinnej báze. Je tiež príkladom toho, ako **môže technológia a rastlinná výroba priniesť výhody** tak pre podnik, ako aj pre životné prostredie.

Webová stránka:

www.dedanu.ie

Kontakt:

e: info@dedanu.ie t: +353 085 8602837

Sociálne médiá

[LinkedIn](#). [Instagram](#)

KLIKNITE
NA
ZOBRAZENIE



Stredne
pokročilý

NAKED BAKES



Naked Bakes

Krajina

Írsko

Typ

Vývoj produktu

Tematické oblasti

Rastlinné zložky, výroba a distribúcia

Riešené zručnosti/kompetencie

Znovuobjavenie podnikania a
identifikácia trhových príležitostí

Riešená výzva/potreba

Priniesť vegánskym zákazníkom chuť
tradičného pečiva bez toho, aby to
bolo na úkor chuti

Stručný opis

Naked Bakes je vegánska rastlinná pekáreň, ktorá ponúka **vegánske pekárenské výrobky**. Sú príkladom toho, ako sa rastlinné potravinárske podniky spájajú s tradičnými pekárskymi výrobkami (z hľadiska chuti a obalov) bez toho, aby sa narušila podstata vegánskeho pečiva. Tomuto inovatívne podniku sa podarilo nájsť nové trhy a zákazníkov, ktorí nemusia byť nevyhnutne vegáni, vynovením svojej značky a obalu.

Naked Bakes je vegánska značka rastlinného pečiva, ktorú vlastní Aisling Tuck, podnikateľka, ktorá vytvorila inovatívny produkt úspešný medzi írskymi spotrebiteľmi. Jej hlavným cieľom je poskytovať zákazníkom rastlinné pečivo, ktoré je 100 % založené na rastlinnej báze. výrobky nesúvisiace so živočíšnou výrobou.

Tradičné pekárne sa vo veľkej miere spoliehajú na vajcia, maslo, mlieko a spracované tuky. Naproti tomu podnik Aisling vyniká ako rastlinná alternatíva, ktorá nielenže využíva inovácie, ale prináša aj udržateľné výrobky, ktoré spĺňajú silný dopyt na trhu.

Príbeh spoločnosti Naked Bake poukazuje na silu inovácií a dôležitosť vynájdenia nového poslanie podniku. Naked Bakes sa zrodil ako rebranding "Oh Happy Treat", predchádzajúceho podniku na výrobu rastlinného pečiva, ktorý Aisling financovala. Tento nový rebranding posunul podnikateľský nápad na inú úroveň, oslovil väčšie publikum a stal sa relevantnejším. Je to dobrý príklad, prevzatý z írskej krajiny, na zvýšenie povedomia o dôležitosti myslenia mimo rámcu a ochoty neustále objavovať nové riešenia prostredníctvom inovácií v oblasti rastlinných výrobkov.

V roku 2017 začala Aisling piecť v kuchyni svojich rodičov. Urobila tak s použitím výlučne vegánskych surovín, pričom sa riadila svojou diétnou voľbou. Jej koníček sa stal jej vášňou a rozhodla sa začať predávať svoje prebytky. Po oslovení susedov a miestnych obchodov videla na trhu veľkú medzeru v oblasti vegánskeho pečiva a začala svoje podnikanie profesionalizovať. Hlavným inovatívnym prvkom bolo, že tieto vegánske výrobky chutili vďaka kombinácii rôznych rastlinných surovín (semien, strukovín, múky, orechov a, samozrejme, cukru) rovnako ako tradičné pečivo. Vegánski spotrebitelia (ktorých počet rýchlo rástol) si teraz mohli naďalej vychutnávať chute tradičných pekárenských výrobkov bez toho, aby ohrozili svoju diétu.

Motivovaná svojou víziou spustila o rok neskôr svoju vegánsku pekáreň *Oh Happy Treats*. Začínala v malej kuchyni, zásobovala malú skupinu zákazníkov a postupne sa rozširovala. Od začiatku sa podnik zameral na jednoduchosť - ponúkal koláčky v pekárskom štýle vyrobené len z ôsmich ingrediencií. Koncept bol jednoduchý: nakrájať, upiecť a vychutnať si.

Keď uderila pandémia COVID-19 a začali sa obmedzenia, videla príležitosť. Keďže domáce pečenie bolo na vzostupe, rozhodla sa zabaliť cesto na sušienky, ktoré už vyrábali pre kaviarne. Nápad sa ujal a využil rastúci dopyt po pohodlnom a kvalitnom domácom pečení.

Aisling ponúkla vegánsku alternatívu pre začínajúcich domácich pekárov, zabalila svoje rastlinné cesto na sušienky a premenila ho na maloobchodný výrobok. Podarilo sa jej uspokojiť dopyt po čerstvom cestíčku na sušienky z rastlinných prírodných surovín, ktoré nie sú na úkor chuti. Ako vysvetľuje, jej hlavnou výzvou bolo vyvinúť správne výrobky. Výroba vegánskych výrobkov nie je jednoduchá, pretože všetky prísady sú pomerne špecializované a nedajú sa ľahko zohnať vo veľkoobchode.

Tieto obmedzené ingrediencie skombinovala tak, aby imitovali chuť nevegánskeho pečiva. To znamenalo vynaložiť viac peňazí a času na proces vývoja. Tento proces považovala za užitočný, pretože pri každom neúspešnom recepte alebo kombinácii získala veľmi konkrétne poznatky, ktoré použila pri ďalšom recepte. Pri každom novom výrobku musela prejsť mnohými dávkami zlých sušienok. Podľa jej slov vývoj niektorých z jej najlepších receptov trval rok.



Po roku 2020 a keď videla, že jej podnik má veľkú šancu expandovať, rozhodla sa pre novú značku a zmenila pôvodný názov "Oh Happy Treats" na Naked Bakes. To predstavovalo prelom v jej podnikaní. Rebranding zaznamenal 25 % nárast jej výrobkov, otvorenie fyzických predajní. Ako spomína vo viacerých rozhovoroch, nový rebranding sama navrhla v programe Canva. Počas svojich skúseností vo vegánskom biznise si uvedomila, že vegánske výrobky sú vnímané inak, ako niečo, čo si kúpuje veľmi malá nika spotrebiteľov. Uvedomila si, že jej výrobky by sa mohli dokonale predávať spolu s tradičným pečivom, ale keďže mali označenie "vegánske", nevegánski ľudia by si mohli myslieť, že budú chutiť inak. Preto zmenila značku svojho podniku, dala mu nový svieži vzhľad a chcela ukázať, čo sú: úplne prírodné, ale všetko, len nie mdlé. Ich nové obaly s jasnými farbami a zábavným písmom pripomínajú skôr typickú pekáreň než špecializovaný výrobok.

Nový branding nemal vplyv na ich základné hodnoty. Používaním všetkých írskych surovín sa zaviazali k udržateľnosti, ako aj k práci na ekologickom modeli. Keďže sú podnikom založeným na rastlinnej báze, sú už prirodzene dosť udržateľní, pokiaľ ide o používané prísady. Pokiaľ ide o obaly, tiež sa snažia byť čo najudržateľnejší. Napríklad hnedý papier, v ktorom je cesto na sušienky zabalené, sa dá pri pečení použiť ako pergamen, stačí ho len nakrájať a upiecť.

Naked Bakes sa rýchlo rozrastá a v roku 2023 získali zlaté ocenenie ako Blas na Éireann Irish Food Awards, pričom v roku 2024 sa dostali do užšieho výberu na ďalšie dve ocenenia. V tom istom roku začala spoločnosť Naked Bakes dodávať do predajní Lidl a SuperValu v rámci dvojtyždňovej akcie a ďalej sa stala častým dodávateľom do ich predajní. V Tallaghte majú úspešnú výrobnú továreň, ktorá zamestnáva 12 ľudí. V strednodobom horizonte je spoločnosť Naked Bakes otvorená skúmaniu možností expanzie v Spojenom kráľovstve.

Žiaci môžu z tohto príkladu ťažiť, pretože pochopia, aké dôležité je snažiť sa nájsť medzery na trhu a uznať význam, ktorý majú rastlinné výrobky pre požiadavky spotrebiteľov.

Webová stránka

www.nakedbakes.ie

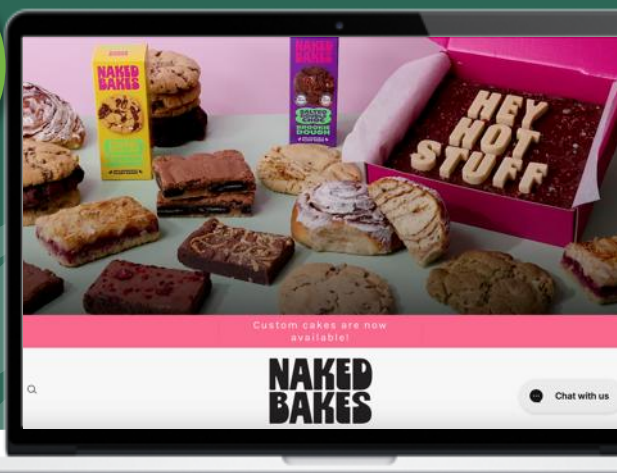
Kontakt:

<https://nakedbakes.ie/pages/contact-us>

Sociálne médiá

[LinkedIn](#), [Instagram](#)

KLIKNITE NA
ZOBRAZENIE



Pokročilý

LEAF AND ROOT



FARMA LEAF AND ROOT

Krajina

Írsko

Typ

Vývoj produktu

Tematické oblasti

Rastlinné zložky, ekologické stratégie

Riešené zručnosti/kompetencie

Založenie a budovanie agroekologického záhradníckeho podniku

Riešená výzva/potreba

Spájanie poľnohospodárov s pôdou, výroba ekologických produktov

Stručný opis



*Podcast s
Fergalom
Andersonom na
ďalšej strane*

Leaf and Root je certifikovaná ekologická farma v Írsku, ktorej spoluzakladateľom je Fergal Anderson, s ktorým sme sa rozprávali v tomto podcaste. Vďaka tomu, že sa farma hlási k agroekológii, integruje udržateľnú produkciu potravín s prírodnými ekosystémami a posilňuje miestne komunity prostredníctvom vzdelávania a komunitou podporovaného poľnohospodárstva (CSA). V rámci Talamh Beo sa Fergal zasadzuje za potravinovú suverenitu a udržateľné poľnohospodárske postupy a inšpiruje inovácie a spoluprácu v poľnohospodárstve.



Podcastový rozhovor s Fergalom Andersonom z farmy Leaf and Root

Kliknite pre sledovanie...



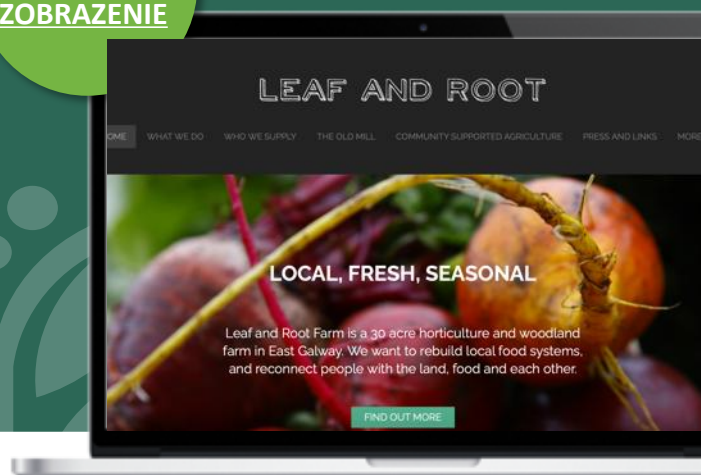
Webová lokalita

www.leafandroot.org

Kontakt: Mgr

www.leafandroot.org/contact

KLIKNITE NA
PRE
ZOBRAZENIE



Stredne
pokročilý

Rozhovor s Jacquesom
Brennanom na
nasledujúcej strane



Hungry Soul

Country

Írsko

Typ

Rastlinný syr

Tematické oblasti

Udržateľná výroba potravín, rastlinné alternatívy, inovácie v oblasti potravín

Riešené zručnosti/kompetencie

Kombinácia inovácií, udržateľnosti, kvality a zdravia v prírodných potravinových výrobkoch.

Stručný opis

Hungry Soul, je výrobca rastlinných potravín v írskom grófstve Clare, ktorý založil Jacques, ktorý začal skúmať rastlinné alternatívy, aby zlepšil svoje zdravie. Jeho cesta sa začala kuchárskou knihou "Hungry Soul", ktorá sa vyvinula do praktického výskumu vegánskych potravín. Nespokojný s obmedzenými možnosťami alternatívnych syrov sa Jacques začal venovať vývoju výrobkov. Spočiatku experimentoval s tuhými rastlinnými syrmi, ale jeho **mäkký rastlinný smotanový syr** mal najväčší ohlas u testerov. Keďže si uvedomil potenciál vysokokvalitnej, chutnej a **všestrannej vegánskej alternatívy**, vyvinul rastlinný smotanový syr Hungry Soul *Spread It!* Jednoduchosť jeho výrobného procesu umožnila rýchlejšiu cestu na trh. Výzvy v oblasti balenia, ako napríklad trvanlivosť, sa podarilo prekonať vďaka opakovanému testovaniu. To, čo odlišuje *Spread It!*, je, že sa dobre hodí aj na varenie a pečenie. Hlavným poslaním značky je poskytovať výživné a etické potraviny bez ujmy na zdraví zvierat. Pre tím Hungry Soul je to skutočný úspech.



Rozhovor s Jacquesom Brennanom z Hungry Soul

Kliknite pre sledovanie...



Webová lokalita

www.hunrysoulplantpower.com

Kontakt: Mgr

<https://hunrysoulplantpower.com/contact/>

**KLICKNITE
PRE
ZOBRAZENIE**





Španielsko

Príklady dobrej praxe



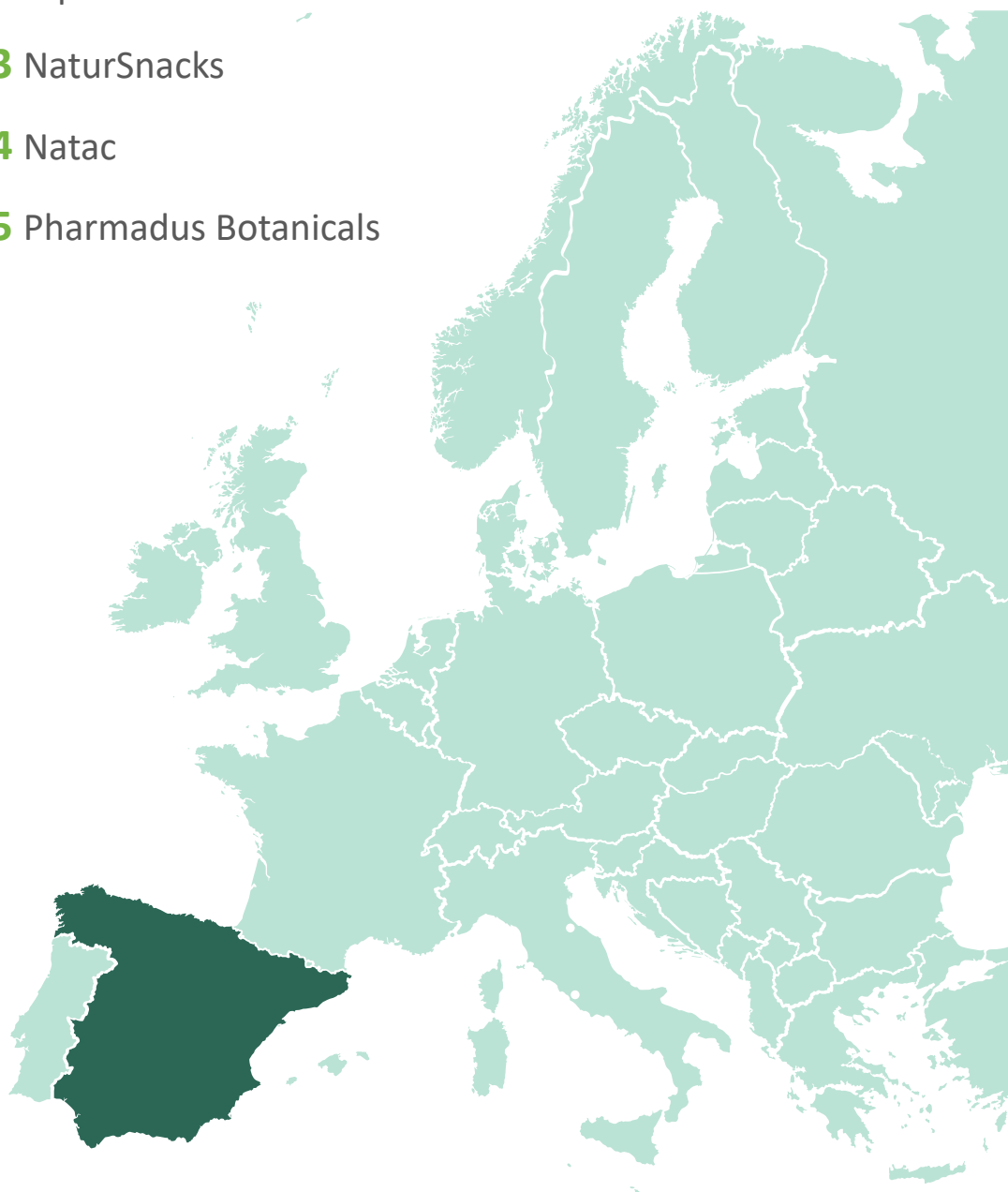
01 Molinos Del Duero (Značka: Alere Vital)

02 Hiperbaric

03 NaturSnacks

04 Natac

05 Pharmadus Botanicals





Molinos Del Duero

(Značka: Alere Vital)

Krajina

Španielsko

Typ:

Vývoj produktu

Tematické oblasti

Rastlinné zložky, ekologické strategické procesy

Riešené zručnosti/kompetencie

Spojenie technológie s kľúčením ako udržateľným bioprocesom

Riešená výzva/potreba

Inovácia a diverzifikácia trhu s múkou a vývoj výživných a funkčných rastlinných múk z klíčenia

Stručný opis

Alere Vital, značka zameraná na **transformáciu obilnín**, ktorá sa zaviazala zlepšiť **pohodu ľudí** a vytvoriť iniciatívy, ktoré inšpirujú k zdravšiemu životnému štýlu. Spoločnosť Alere Vital vykonala výskumné a vývojové práce, na ceste k prírodnému, udržateľnému, ekologickému a kvalitnému životnému štýlu, čím pomáha dosiahnuť zdravý a prirodzený životný štýl.

Hoci klíčenie je pôvodná stratégia výroby výhonkov, ktorá sa často používa v Ázii, výroba múky na báze rastlín sa rozšírila po celom svete a v poslednom desaťročí sa o ňu zvýšil záujem, čo pravdepodobne súvisí s obavami o životné prostredie, zdravotným uvedomením a novými preferenciami spotrebiteľov. Zdravotné výhody, obehové stratégie a udržateľnosť sú hlavnými hnacími silami úspechu klíčenia.



Myšlienka využitia klíčenia obilia ako stratégie na vytvorenie múky na báze rastlín so zvýšenou výživovou hodnotou a modifikovanými funkčnými vlastnosťami môže byť jednoduchá, ale na druhej strane si vyžaduje postupnú optimalizáciu procesu, aby sa zabezpečili uspokojivé výsledky.

Klíčenie zahŕňa namáčanie semien vo vode, ktoré sa nechá klíčiť v kontrolovaných podmienkach vlhkosti a teploty. Tento proces síce zlepšuje nutričný profil semien, ale predstavuje značnú výzvu, pretože vysoká vlhkosť a vysoká teplota vytvárajú ideálne prostredie pre rast mikroorganizmov, čo vedie ku krátkej trvanlivosti výrobku a problémom pri skladovaní s rizikom prítomnosti potravinových patogénov.

Optimalizácia je pomerne jednoduchá, ale bolo potrebné stanoviť podmienky. Prvou prekážkou bolo štandardizovať podmienky klíčenia, ktoré sa výrazne líšia v závislosti od typu zrna a dokonca aj od odrôd. Bolo potrebné optimalizovať parametre, ako je čas klíčenia, teplota a vystavenie svetlu, aby sa maximalizovali nutričné výhody a zároveň minimalizovali mikrobiálne riziká.

Napríklad potreby jačmeňa by si vyžadovali relatívne nízku teplotu klíčenia, aby sa zachovala jeho štrukturálna integrita, zatiaľ čo quinoa by potrebovala vyššie teplotné podmienky na dosiahnutie úplného naklíčenia. Prispôbenie procesu klíčenia by tiež zabezpečilo konzistentné výsledky, čím by sa zlepšili ciele, ako je biologická prístupnosť živín alebo zníženie antinutričných faktorov, ako je kyselina fytová.

Po ukončení klíčenia je ďalšou výzvou konzervácia, pričom rozhodujúcim krokom je sušenie. Tradičné metódy sušenia často vedú k nejednotnej štruktúre a farbe a k zníženiu obsahu bioaktívnych látok; inovatívne techniky, ako napríklad sušenie pri nízkych teplotách a sušenie vo vákuu, by mohli pomôcť zachovať funkčné a organoleptické vlastnosti klíčkov.

Vzhľadom na zvýšené riziko mikrobiálnej kontaminácie klíčkov bolo potrebné vypracovať preventívny protokol. Tie zahŕňali dezinfekciu semien pred klíčením, monitorovanie kvality vody a ošetrovanie mikrobiálnej stabilizácie po klíčení. Použitie mierneho tepelného ošetrovania a prírodných antimikrobiálnych látok boli dve technologické možnosti ďalšieho zníženia mikrobiálnej záťaže bez toho, aby sa narušila výživová integrita klíčkov. Riešením týchto bezpečnostných problémov by sa mohol zabezpečiť súlad s predpismi Európskej únie pre výrobu naklíčených semien, čím by sa zvýšili šance na ich široké prijatie na trhu.

Poslednou technickou výzvou je transformácia sušených klíčkov na funkčné múky. Mletie si vyžadovalo starostlivú kalibráciu, aby sa vyrobil jemný, konzistentný prášok a zároveň sa zachovali zvýšené nutričné vlastnosti klíčkov. Výsledná múka vykazovala zlepšené technicko-funkčné vlastnosti, ako napríklad vyššiu absorpciu vody a lepšie väzbové vlastnosti, vďaka čomu bola vhodná na rôzne aplikácie v potravinárskom priemysle, napríklad na výrobu instantných polievok a krémov.

Naklíčené múky majú potenciálne využitie, napríklad ako bezlepkový chlieb alebo vysokoproteínové občerstvenie. Každá aplikácia ukázala jedinečné výhody, ako je zvýšený obsah vlákniny, lepšia stráviteľnosť a bioaktívne zlúčeniny, ktoré poskytujú zdravotné výhody, napríklad zníženie zápalov a oxidačného stresu.

Táto technická cesta nie je len o prekonávaní výziev, ale o vytvorení plánu pre udržateľnú výrobu potravín. Klíčenie ako proces si vyžaduje minimálne vstupy (menej energie, vody atď.), čo z neho robí ekologickú alternatívu k tradičnej výrobe potravín. Možnosť klíčiť rôzne semená vrátane strukovín, pseudocereálií a obilnín predkov podporovala biodiverzitu a miestne poľnohospodárske systémy.

Kombinácia technickej precíznosti a udržateľnosti vytvára základ pre nový prosperujúci trh. Klíčiace múky sú síce ešte len v začiatkoch, ale majú obrovský potenciál spôsobiť revolúciu v rastlinnej strave a uspokojiť dopyt spotrebiteľov po výživných, chuťovo výrazných, funkčných a ekologických výrobkoch.

Proces klíčenia je udržateľným modelom inovácie, pretože spája tradíciu a technológiu. Tým, že tento prístup zahŕňa technické inovácie v každom kroku, od klíčenia až po sušenie a mletie, sa z jednoduchého prírodného procesu stal rozšíriteľný a udržateľný postup. Každým dňom túto stratégiu využíva viac malých a stredných podnikov na výrobu múky na rastlinnej báze. Molinos del Duero je španielsky podnik, ktorý začal uplatňovať túto stratégiu na výrobu udržateľnejších a zdravších nových rastlinných múk.

Spoločnosť Molinos del Duero vytvorila Alere Vital, mladú značku so skúsenosťami dlhoročnej spoločnosti, ktorá vznikla s cieľom inovovať svet múky a prinášať na trh výrobky s novými vlastnosťami, ktoré zlepšujú pohodu. S týmto cieľom vykonali výskumné a vývojové práce, na ceste k prírodným, udržateľným a k životnému prostrediu ohľaduplným a kvalitným produktom, ktoré pomáhajú dosiahnuť zdravý a prirodzený životný štýl. Ich naklíčené obilné múky sa vyrábajú z celozrnnnej múky a ekologicky vypestovanej, s kontrolovaným klíčením, sušením pri nízkej teplote a nakoniec sa melú v kamennom mlyne.

Spoločnosť Molinos del Duero vytvorila Alere Vital, mladú značku so skúsenosťami dlhoročnej spoločnosti, ktorá vznikla s cieľom inovovať svet múky a prinášať na trh výrobky s novými vlastnosťami, ktoré zlepšujú pohodu

KLIKNITE NA
ZOBRAZENIE

Webová stránka

www.molinosdelduero.com www.alerevital.com

Kontakt:

e: info@alerevital.com t: +34 980 56 95 04

Sociálne médiá

[Instagram](#). [Facebook](#) [LinkedIn](#)



Pokročilý



Hiperbaric

Krajina

Španielsko

Typ

Zložky na rastlinnej báze, inovatívna technológia

Tematické oblasti

Inovatívne technológie a digitalizácia

Riešené zručnosti/kompetencie

Technológia vysokotlakového spracovania potravín a nápojov rastlinného pôvodu

Riešená výzva/potreba

Vytváranie bezpečných výrobkov pomocou vysokoúčinnnej technológie na výrobu potravín s efektívnym využívaním zdrojov

Stručný opis

Technológia vysokotlakového spracovania (HPP) je synonymom minimálne spracovaných výrobkov pripravených na konzumáciu s vyššou senzorickou a nutričnou kvalitou, s predĺženou trvanlivosťou, ktorá znižuje plytvanie potravinami, a s úplnou bezpečnosťou potravín. Technológiu HPP možno použiť na balené výrobky (In-Pack), čím sa zabráni krížovej kontaminácii, alebo priamo na sypké tekutiny, čím sa dosiahne vyššia produktivita a neobmedzenie balenia (In-Bulk). Táto technika umožňuje výrazne znížiť alebo vylúčiť používanie konzervačných látok alebo prídavných látok v potravinách (výrobky s čistou etiketou).

V posledných rokoch sa spotrebiteľské správanie výrazne zmenilo.

Rastúci dôraz na zdravie, udržateľnosť a etické rozhodnutia podporil nový model spotrebiteľov, ktorí uprednostňujú rastlinné výrobky. Spotrebiteľia očakávajú nápoje s vysokým obsahom bielkovín a živín s pridanými funkčnými výhodami, ako sú probiotiká, antioxidanty alebo iné výhody s vplyvom na ich pohodu. Okrem toho potreba bojovať proti klimatickým zmenám ešte viac zatraktívnila udržateľné voľby. Rastlinné nápoje majú menšiu uhlíkovú stopu v porovnaní s mliečnymi alebo živočíšnymi alternatívami.

Vyrobiť a uchovať tieto nápoje však nie je jednoduchá úloha. Koncom 80. rokov 20. storočia priniesli inovačné laboratória z Japonska revolúciu v potravinárskom priemysle s novou metodikou pasterizácie bez tepla, tento proces sa nazýva vysokotlakové spracovanie (HPP). Pomocou vody a tlaku sa objavil spôsob, ako vyrábať bezpečné výrobky bez teploty so zachovaním pôvodnej farby, chuti a arómy.

Spočiatku sa táto technológia používala na výrobu mäsa, džemov a omáčok. Časom sa ukázala jej všestrannosť a táto technológia sa rozšírila aj na nápoje, čím sa zabezpečila bezpečnosť potravín a zachovanie čerstvosti a chuti výrobkov. Skutočná transformácia však nastala, keď HPP prešla na čerstvé a výživné rastlinné nápoje. HPP dokonale ladí s trendom čistého označovania, čo výrobcom umožňuje zachovať prirodzenú čerstvosť bez chemických konzervačných látok a vyrábať nápoje lisované za studena.

Hoci táto technológia ponúka rýchly, reprodukovateľný a bezpečný proces výroby čerstvých nápojov, cesta k rozšíreniu technológie a metodiky nie je jednoduchá a musí prekonať rôzne prekážky.

Zariadenie HPP si vyžaduje značné investície a nie všetky podniky si ho môžu dovoliť, avšak veľké inovatívne verejné zariadenia a súkromné spoločnosti ponúkajú služby poplatkov, kde by podniky mohli využívať zariadenia na spracovanie svojich výrobkov a môžu pomôcť optimalizovať proces svojich výrobkov. Aj nájdenie ideálneho tlaku (zvyčajne 300 - 600 MPa) a času udržiavania na účinnú inaktiváciu patogénov pri

zachovaní senzorických a nutričných vlastností môže byť pre malé spoločnosti, ktoré potrebujú podporu pri hľadaní optimálnej úpravy, výzvou.

Ekologicky zmýšľajúci ľudia tiež hľadajú spôsoby, ako zmeniť konvenčné plastové obaly na biologicky rozložiteľné v súlade s cieľmi udržateľnosti. V súčasnosti sa HPP v Španielsku naďalej rozširuje a Kastília y León sa spolieha na jedného z mála výrobcov tejto technológie s názvom Hiperbaric, ktorý je lídrom vďaka špičkovému vybaveniu a výskumu, zatiaľ čo miestni výrobcovia využívajú jej potenciál pre jedinečné výrobky.

Príbeh spoločnosti Hiperbaric je vzrušujúcou cestou 25 rokov práce, úsilia a vášne. Začalo sa to v roku 1999 s jedným snom: revolučne zmeniť potravinársky priemysel pomocou inovatívnej a bezpečnej technológie. Tento sen sa stal skutočnosťou zrodom spoločnosti Hiperbaric, priekopníka vo vývoji zariadení na vysokotlakové spracovanie (HPP). Odvtedy spoločnosť Hiperbaric naďalej rastie a vyvíja sa, čím podporuje inovácie v odvetví HPP a mení spôsob, akým konzumujeme potraviny.



Ako to už pri veľkých príbehoch býva, všetko sa začalo v malej dielni na výrobu kotlov. Tam sa v roku 1999 pod záštitou projektu výskumu a vývoja, ktorý viedol Andrés Hernando, generálny riaditeľ a zakladateľ spoločnosti Hiperbaric, a s pomocou mladého tímu zrodil prvý prototyp priemyselného zariadenia na vysokotlakové spracovanie potravín (HPP). "V tom čase existovala technológia HPP len v laboratóriách, my sme boli tí, ktorí ju rozšírili na priemyselnú úroveň," zdôrazňuje Hernando.

Spoločnosť dosiahla na národnej a medzinárodnej úrovni rôzne ocenenia za svoj prínos k inováciám a technologickému pokroku, preto výrazne investovala do výskumu a vývoja, čo jej umožnilo vyvíjať čoraz účinnejšie a bezpečnejšie zariadenia, ako aj rozširovať

aplikácie technológie HPP do nových odvetví, ako sú farmaceutický priemysel, kozmetika a biotechnológie.

Spoločnosť Hiperbaric hľadá do budúcnosti s optimizmom a ambíciami. Spoločnosť plánuje pokračovať v investíciách do výskumu a vývoja s cieľom vyvinúť nové inovatívne riešenia, ktoré spĺňajú potreby potravinárskeho priemyslu a spotrebiteľov. Andrés Hernando ubezpečuje, že "technológia HPP má obrovský potenciál prispieť k bezpečnosti potravín. V spoločnosti Hiperbaric sme odhodlaní pokračovať v inováciách v tejto oblasti s cieľom budovať lepšiu budúcnosť."

Cesta spoločnosti Hiperbaric je príkladom inovácie, vášne a odhodlania. Príbeh, ktorý zmenil potravinársky priemysel a naďalej píše bezpečnejšiu a udržateľnejšiu budúcnosť pre všetkých. Keďže dopyt spotrebiteľov po zdravších a udržateľnejších možnostiach rastie, spoločnosť HPP je pripravená odpovedať na tieto požiadavky a podporovať miestnych poľnohospodárov pri výrobe hotových nápojov na rastlinnej báze.

Webová stránka

www.hiperbaric.com/en/

Kontaktná osoba:

e: marketing@hiperbaric.com

t: +34 947 473 874

Sociálne médiá

[LinkedIn](#) [YouTube](#). [Instagram](#) [Facebook](#)

KLIKNITE NA
ZOBRAZENIE



Stredne
pokročilý



NaturSnacks

Krajina

Španielsko

Typ

Vývoj produktu

Tematické oblasti

Rastlinné zložky, inovatívne technológie, ekologické stratégie, procesy a výroba

Riešené zručnosti/kompetencie

Kombinácia inovácií, udržateľnosti, kvality a zdravia v prírodných potravinárskych výrobkoch

Riešená výzva/potreba

Podporovať zdravé a udržateľné alternatívy v každodennom stravovaní

Stručný opis

Spoločnosť NaturSnacks predstavuje popredný príklad inovácie v oblasti zdravých potravín. Sandra de Blas, zakladateľka spoločnosti NaturSnacks, sa špecializuje na **výrobu prírodných pochutín prostredníctvom dehydratačných procesov**, ktoré spájajú udržateľnosť, miestne poľnohospodárske zdroje a špičkové potravinárske technológie. Ponukou pohodlných a výživných alternatív k tradičným snackom spoločnosť NaturSnacks ukazuje, ako môžu podniky reagovať na rastúci dopyt po zdravších a udržateľnejších stravovacích návykoch, čím dláždi cestu inováciám nad rámec bežných metód výroby potravín.

V súčasnosti sa poľnohospodári a malé a stredné podniky (MSP) stretávajú s množstvom ovocia a zeleniny s obmedzenou trvanlivosťou.

Recyklácia ovocia a zeleniny na nové výrobky je vynikajúcou cestou k dosiahnutiu nulového odpadu, ktorá vytvára inovatívne a udržateľné výrobky a znižuje vplyv na životné prostredie. Proces sušenia môže premeniť odpad na novú príležitosť na výrobu tovaru s vysokou hodnotou.



Väčšina inovácií spočíva v nových trendoch na trhu a požiadavkách spotrebiteľov. Celosvetové povedomie o udržateľnosti a zdravotne udomelé stravovacie návyky zdôraznili potrebu výživných výrobkov, ktoré majú dlhú životnosť a sú pohodlné. Súčasne miestny trh hľadal spôsoby, ako efektívne nakladať s poľnohospodárskym odpadom.

Na konzerváciu potravín sa tradične používali metódy sušenia; sušenie na slnku je však nekonzistentný proces, ktorý často ohrozuje kvalitu potravín a ťažko sa reprodukuje v priebehu času. Konvenčné procesy sušenia mali problém splniť dvojité požiadavky na zachovanie kvality a rozšíriteľnosť. Počiatočné nastavenia si vyžadovali značný príkon energie a logistické prekážky, ako napríklad kontrolu rovnomerného ohrevu a krížovej kontaminácie počas procesu sušenia.

Nové technologické prístupy sušenia v rámci tradičných poznatkov však možno začleniť do pokročilej techniky a priniesť pozoruhodné inovácie pre vývoj nových potravinárskych výrobkov. Sušenie sa ukázalo ako zmena hry. Na rozdiel od konvenčných metód táto technológia znižuje potrebu chemických konzervačných látok, predlžuje trvanlivosť bez chladenia. Nízka teplota počas sušenia umožňuje vyrábať ovocie a zeleninu pripravené na konzumáciu s plnou textúrou.

Sušenie ponúka vzrušujúcu príležitosť revolučne zmeniť

spôsob uchovávania, predaja a konzumácie ovocia a zeleniny. Sušenie v sebe uzatvára živiny, chute a textúry, takže je ideálne pre spotrebiteľov, ktorí hľadajú pohodlné a zdravé občerstvenie. Zvýraznenie pôvodu a cesty produktu môže zvýšiť jeho príťažlivosť.

Spotrebiteľov priťahujú výrobky, ktoré preukazujú environmentálnu zodpovednosť. Sušenie znižuje plytvanie potravinami tým, že zachováva prebytočné alebo "nedokonalé" ovocie a zeleninu, a táto informácia môže byť kľúčovým marketingovým bodom. Táto technológia umožňuje značkám prispôbiť výrobky konkrétnym trhom a spotrebiteľom, ktorí hľadajú zdravé občerstvenie a výrobky pripravené na konzumáciu.

Odvetvie sušenia však čelí niekoľkým výzvam, ktoré ovplyvňujú jeho rast, účinnosť a prijatie. Pravdepodobne hlavnou nevýhodou je vysoká spotreba energie ako jeden z hlavných aspektov, v súčasnosti je tento proces energeticky náročný a vyžaduje si značnú energiu na sušenie. Aj náklady na zariadenie a prevádzku môžu spôsobiť, že je menej dostupný pre malých výrobcov. Investície do energeticky účinných technológií, obnoviteľných zdrojov energie a lepšej izolácie sušiarň s cieľom znížiť prevádzkové náklady však môžu ľahko pomôcť pri zavádzaní tejto technológie.

V dôsledku nesprávneho nastavenia parametrov sa môže vyskytnúť kolísavosť kvality výrobku, napríklad nerovnomerné sušenie alebo zmeny štruktúry. Vývoj štandardizovaných protokolov pre rôzne typy potravín a investície do monitorovacích systémov v reálnom čase však zabezpečia konzistentnú kvalitu.

Táto technológia je dôležitým krokom pre zlepšenie sektora ovocia a zeleniny. Na jej propagáciu je však potrebné vzdelávať spotrebiteľov o výhodách sušených výrobkov prostredníctvom marketingových kampaní, spolupráce s maloobchodníkmi a jasného označovania výživových hodnôt a pohodlnosti.

NaturSnacks je malý španielsky podnik so sídlom v Pedrajas de San Esteban vo Valladolide, ktorý založila Sandra de Blas, nadšená ponukou zdravej a udržateľnej alternatívy v potravinárskom sektore. Spoločnosť NaturSnacks sa venuje výrobe zdravého občerstvenia,

ktoré sa vyrába zo 100 % prírodných a rastlinných surovín. Spoločnosť vyvíja, vyrába a distribuuje všetky svoje výrobky, pričom zabezpečuje vysoké štandardy kvality a udržateľnosti.

Prísady, ktoré NaturSnacks používa, sú starostlivo vybrané, pričom uprednostňuje miestne produkty a podporuje udržateľné poľnohospodárske postupy. Tento prístup zaručuje, že výrobky neobsahujú alergény, umelé konzervačné látky, farbivá a geneticky modifikované organizmy.

Osobitným aspektom spoločnosti NaturSnacks je jej silná angažovanosť v oblasti udržateľnosti. Podnik používa recyklovateľné obaly a riadi sa modelom kruhovej výroby, aby minimalizoval svoju uhlíkovú stopu. Okrem toho úzko spolupracuje s miestnymi pestovateľmi a podporuje obchodný model založený na spravodlivom obchode a rozvoji vidieka.

Spoločnosť NaturSnacks je príkladom toho, ako možno technologické inovácie uplatniť v odvetví zdravej výživy. Tento prípad nielenže poukazuje na to, ako sa inovácie na rastlinnej báze môžu stať realitou na trhu s občerstvením, ale tiež demonštruje pozitívny vplyv, ktorý môžu mať na zdravie spotrebiteľov a životné prostredie.

Webová stránka

www.natursnacks.es

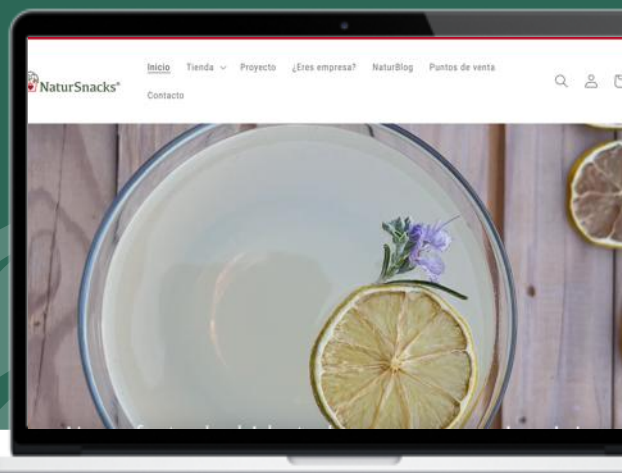
KLIKNITE NA
ZOBRAZENIE

Kontakt:

e: tocloc@natursnacks.es t: +34 983 605 817

Sociálne médiá

[Instagram](#) [Facebook](#)





Natac

Krajina

Španielsko

Typ

Vývoj produktu

Tematické oblasti

Rastlinné zložky, inovatívne technológie

Riešené zručnosti/kompetencie

Výroba nových zložiek

Riešená výzva/potreba

Vývoj nových zložiek

Stručný opis:



Podcast s **José Mariou Pinillou**
na ďalšej strane

Natac je ekologická spoločnosť, ktorá používa najmodernejšie technológie extrakcie a čistenia na výrobu rastlinných zložiek prvotriednej kvality. Ich portfólio zahŕňa výťažky z olivovníka, šafranu, rodioly, echinacey, artičoky a mnohých ďalších tradičných rastlín, ktoré sú dobre zdokumentované vo vedeckej literatúre. Každý extrakt je koncentrovaný s vlastným profilom bioaktívnych látok, ako sú okrem iného polyfenoly, flavonoidy a triterpény. Rozmanitosť ich botanického portfólia poskytuje celý rad zdravotných výhod, ako je zlepšenie kardiovaskulárnej ochrany, podpora duševnej pohody, posilnenie imunity a ďalšie. Tieto silné benefity môžu vaše výrobky odlíšiť a vyniknúť na trhu. Vďaka svojim odborným znalostiam, veľkým výrobným kapacitám, integrovanému modelu udržateľnosti a certifikácii ekologickej výroby spoločnosť Natac naďalej posúva hranice ako líder v globálnom botanickom priemysle.



Podcastový rozhovor s José Mariou Pinillom zo spoločnosti Natac Group

Kliknite pre sledovanie...



Webová stránka

www.natacgroup.com

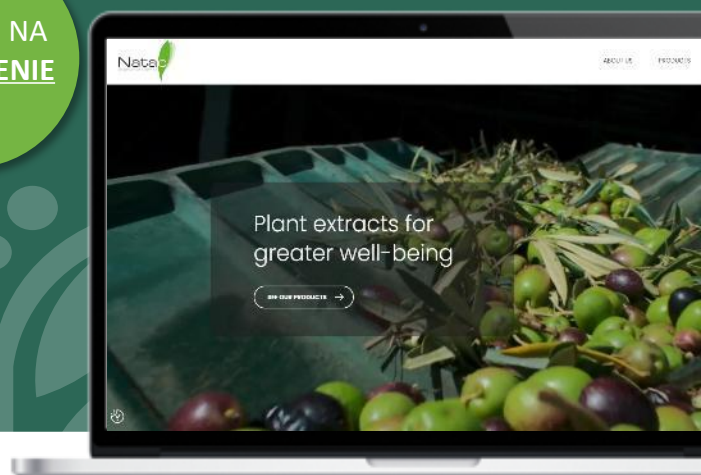
Kontakt

www.natacgroup.com/en/contact/

Sociálne médiá

[LinkedIn](#)

KLIKNITE NA
ZOBRAZENIE



Stredne
pokročilý

Rozhovor s Beatriz
Escudero na ďalšej
strane



Pharmadus®
BOTANICALS



Pharmadus Botanicals

Krajina

Španielsko

Typ

Vývoj produktu

Tematické oblasti

Rastlinné zložky, inovatívne
technológie

Riešené zručnosti/kompetencie

Nové rastlinné produkty

Riešená výzva/potreba

Vyvinúť nové čaje pre pohodu

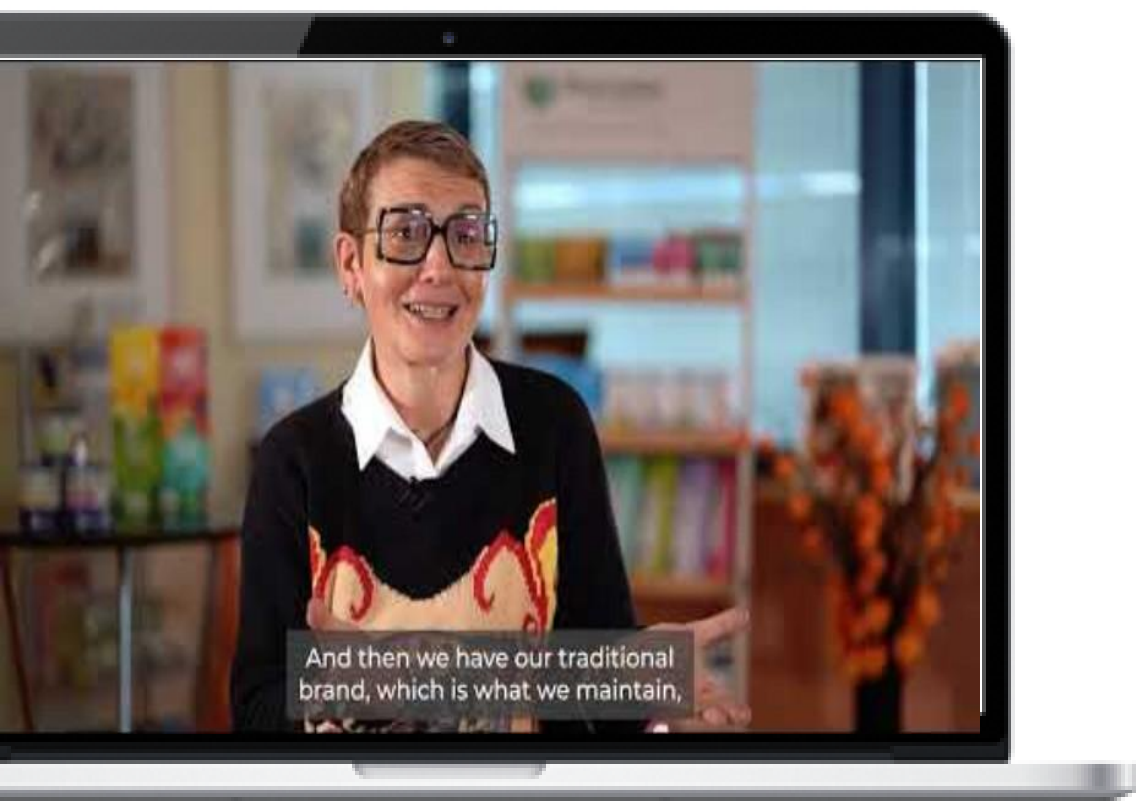
Stručný popis:

Spoločnosť Pharmadus Botanicals začala svoju činnosť v roku 1965 v Ponferrade. Obklopená prírodou a nachádzajúca sa v regióne Bierzo, žila rodina Escudero. Tam začína "Infusiones La Leonesa", **remeselnícka dielňa, ktorá sa neskôr stane priemyselným zariadením** a vždy s jasným cieľom: **staráť sa o zdravie ľudí prostredníctvom infúzií**. Prvým výrobkom, ktorý vyšiel z tejto novej továrne, bol **Manasul**: exkluzívny a účinný prípravok na kontrolu hmotnosti a zápchy. Manasul sa dostal do šálok miliónov domácností po celom svete. Bol taký úspešný, že spoločnosť zmenila svoj názov a premenovala sa na "Manasul Internacional". Bola to prvá španielska nadnárodná spoločnosť v oblasti liečivých rastlín so sídlom vo Švajčiarsku, Kórei, Čile a Spojených štátoch. Zariadenia a procesy boli navrhnuté tak, aby sa venovala osobitná starostlivosť výrobku, s najvyššími štandardmi bezpečnosti potravín: kontrolovaná atmosféra, farmaceuticky čisté priestory, tlakové SAS, vlastné mikrobiologické a fyzikálno-chemické laboratórium (stanovenie účinných látok, kontrola pesticídov, znečisťujúcich látok a ťažkých kovov.) Spoločnosť Pharmadus Botanicals si vyberá svojich dodávateľov pri zdroji, aby mala len tie najlepšie rastliny, a neustále monitoruje svoje výrobky pomocou auditov kvality. Používame len organické byliny, ktoré spĺňajú naše štandardy vysokej kvality.



Rozhovor s Beatriz Escudero z Pharmadus Botanicals

Kliknite pre sledovanie...



Webová stránka

www.pharmadus.com/en

Kontakt:

e: info@pharmadus.com t: (+34) 987 464 072

Sociálne médiá

[Instagram](#) [Facebook](#)

KLIKNITE NA
ZOBRAZENIE





Slovensko

Príklady dobrej praxe

01 Biofarma Príroda

02 Alfa Sorti

03 Mikrofarma Vegget

04 McCarter

05 Slovenská potravinárska vedeckotechnická spoločnosť





Biofarma Príroda

Krajina

Slovensko

Typ

Udržateľná ekologická farma

Tematické oblasti

Ekologické technologické stratégie, udržateľná výroba potravín, obehové hospodárstvo

Riešené zručnosti/kompetencie

Ekologické poľnohospodárstvo, ochrana vody, bezodpadové hospodárstvo a permakultúra

Riešená výzva/potreba

Dopyt po ekologických, lokálne vyrábaných potravinách; minimalizácia vplyvu na životné prostredie

Stručný opis

Biofarma Príroda je príkladom udržateľného poľnohospodárskeho podniku na Slovensku, ktorý **spája ekologické technológie a priamu distribúciu z farmy na stôl**. Farma sa zameriava na ekologickú rastlinnú a živočíšnu výrobu, eliminuje syntetické pesticídy a hnojivá a uplatňuje princípy permakultúry. Využíva systémy zavlažovania dažďovou vodou, kompostovanie a recyklované obaly, aby minimalizovala svoju ekologickú stopu. Priamy predaj zákazníkom umožňuje farme zachovať cenovú konkurencieschopnosť a zároveň zabezpečiť čerstvé a kvalitné biopotraviny.

Tento model môže slúžiť ako inšpirácia pre poľnohospodárov, ktorí chcú prejsť na ekologické poľnohospodárstvo, ale obávajú sa finančných alebo technických problémov. Ukazuje, že kombinácia tradičných a moderných prístupov umožňuje vytvoriť konkurencieschopný ekologický podnik.



Biofarma Príroda je príkladom udržateľného poľnohospodárskeho podniku, ktorý spája ekologické technológie, minimalizáciu záťaže životného prostredia a miestnu produkciu. Tento model je v kontexte projektu mimoriadne dôležitý, pretože ukazuje, ako môžu malé a stredné podniky realizovať ekologické stratégie a zároveň si zachovať konkurencieschopnosť na trhu. Vysvetľuje, ako môžu poľnohospodárske podniky prispieť k obehovému hospodárstvu a podporiť udržateľné potravinové reťazce.

Biofarma Príroda vznikla ako reakcia na rastúci dopyt po biopotravinách na Slovensku. Zakladateľ farmy s dlhoročnými skúsenosťami v poľnohospodárstve si uvedomil, že spotrebitelia sa čoraz viac zaujímajú o pôvod potravín, spôsob ich pestovania a vplyv poľnohospodárskej výroby na životné prostredie. Identifikovanou príležitosťou bolo vytvoriť farmu, ktorá by kombinovala tradičné poľnohospodárske postupy s modernými ekologickými technológiami a zároveň ponúkala lokálne a čerstvé produkty priamo zákazníkovi.

Farma na začiatku čelila niekoľkým výzvam. Jedným z hlavných problémov bola vyššia cena ekologických výrobkov v porovnaní s konvenčnými potravinami, čo sťažovalo vstup na trh. Vyžadovalo si to aj značné investície do ekologických technológií, ako je systém zavlažovania dažďovou vodou a prírodné metódy ochrany rastlín. Farma tieto problémy prekonala priamym predajom zákazníkovi, čím sa odstránili sprostredkovatelia v distribúcii a zvýšila sa cenová konkurencieschopnosť. Zapojila sa tiež do rôznych environmentálnych iniciatív a získala certifikát

ekologického poľnohospodárstva, čo jej pomohlo vybudovať si dôveru zákazníkov.

Biofarma Príroda sa vyznačuje niekoľkými inovatívnymi prvkami. Prvým je zavedenie zásad permakultúry, ktoré podporujú prirodzenú biodiverzitu a znižujú potrebu externých vstupov. Druhým inovatívnym prvkom je používanie recyklovaných materiálov na balenie výrobkov a uplatňovanie politiky nulového odpadu, ktorá minimalizuje množstvo odpadu. Z obchodného hľadiska farma prináša udržateľný obchodný model, ktorý ukazuje, že ekologické poľnohospodárstvo môže byť nielen environmentálne zodpovedné, ale aj ekonomicky životaschopné. Zo sociálneho hľadiska prispieva k rozvoju miestneho hospodárstva, vytvára pracovné miesta a poskytuje spotrebiteľovi zdravé a kvalitné potraviny.

V súčasnosti je Biofarma Príroda aktívna a neustále rozširuje svoju produkciu. Plánuje sa expanzia do ďalších regionálnych predajných kanálov a spolupráca s väčšími obchodnými reťazcami, pričom sa zachovávajú priame dodávky zákazníkovi. Strednodobé plány zahŕňajú zavedenie agroturistických aktivít, v rámci ktorých by sa návštevníci mohli oboznámiť so zásadami ekologického poľnohospodárstva a vyskúšať si poľnohospodárske činnosti. Dlhodobým cieľom je rozšíriť vzdelávacie aktivity v oblasti ekologického poľnohospodárstva a stať sa vzorovou farmou pre ostatné podniky, ktoré chcú prejsť na udržateľné poľnohospodárstvo.

Tento model môže slúžiť ako inšpirácia pre poľnohospodárov, ktorí chcú prejsť na ekologické poľnohospodárstvo, ale obávajú sa finančných alebo technických problémov. Ukazuje, že kombinácia tradičných a moderných prístupov umožňuje vytvoriť konkurencieschopný ekologický podnik. Ďalšou výhodou je ukážka toho, ako efektívne komunikovať hodnoty ekologického poľnohospodárstva zákazníkom a budovať značku založenú na transparentnosti a dôvere.

Biofarma Príroda predstavuje úspešný model ekologického poľnohospodárstva, ktorý spája udržateľné technológie, priame dodávky zákazníkom a transparentnú komunikáciu. Tento prípad ukazuje, že ekologické poľnohospodárstvo môže byť ekonomicky ziskové, ak je správne nastavená obchodná stratégia a efektívne sa využívajú moderné technológie. Biofarma tak môže slúžiť ako vzor pre podobné iniciatívy, ktoré chcú dosiahnuť udržateľnú produkciu potravín bez negatívnych vplyvov na životné prostredie.

Biofarma Príroda sa vyznačuje niekoľkými inovatívnymi prvkami. Prvým je zavedenie **princípov permakultúry**, ktoré podporujú prirodzenú biodiverzitu a znižujú potrebu externých vstupov. Druhým inovatívnym prvkom je používanie recyklovaných materiálov na balenie výrobkov a uplatňovanie **politiky nulového odpadu**, ktorá minimalizuje množstvo odpadu

Webová stránka

www.biofarma.sk

Kontakt:

e: info@biofarma.sk

Sociálne médiá

[Instagram](#)

KLIKNITE NA
ZOBRAZENIE



Stredne
pokročilý

ALFA SORTI 



Alfa Sorti

Krajina

Slovensko

Typ

Spoločnosť zaoberajúca sa výrobou potravín rastlinného pôvodu

Tematické oblasti

Udržateľná výroba potravín, rastlinné alternatívy, inovácie v oblasti potravín

Riešené zručnosti/kompetencie

Spracovanie potravín na rastlinnej báze, udržateľné balenie, inovácie v oblasti potravinárskych technológií

Riešená výzva/potreba

Rastúci dopyt po kvalitných rastlinných alternatívach mäsa

Stručný opis

Alfa Sorti je slovenská spoločnosť, ktorá sa špecializuje na výrobu **rastlinných alternatív potravín** a vyvíja inovatívne bezmäsité výrobky s využitím pokročilých technológií spracovania. Ich výrobky majú vysoký obsah bielkovín, neobsahujú cholesterol a umelé konzervačné látky. Iniciatívy v oblasti **udržateľného balenia** a zameranie na znižovanie ich uhlíkovej stopy prispievajú k ekologickejšiemu **potravinovému systému** a zároveň k zachovaniu silnej konkurencieschopnosti na trhu.

Spoločnosť Alfa Sorti bola založená s cieľom ponúknuť spotrebiteľom **zdravé a chutné alternatívy tradičných mäsových výrobkov**. Zakladatelia spoločnosti identifikovali rastúci dopyt po rastlinných výrobkoch, ktoré by uspokojili potreby vegánov, vegetariánov, ale aj flexitariánov a ľudí, ktorí hľadajú zdravšie možnosti stravovania.



Alfa Sorti je slovenská spoločnosť špecializujúca sa na výrobu rastlinných potravinárskych výrobkov, ktoré slúžia ako alternatíva k mäsu. Ich značka "Goody Foody" ponúka široký sortiment vegánskych a vegetariánskych výrobkov, čím prispieva k rozvoju trhu s rastlinnými potravinami na Slovensku. Ich inovatívny prístup k výrobe a baleniu týchto výrobkov je v súlade s cieľmi projektu zameraného na podporu udržateľných a ekologických riešení v potravinárskom priemysle. Spoločnosť Alfa Sorti ukazuje, ako sa dajú rastlinné alternatívy implementovať do širšieho potravinového reťazca, čím sa podporí diverzifikácia výživy a zníži zaťaženie životného prostredia.

Spoločnosť Alfa Sorti bola založená s cieľom ponúknuť spotrebiteľom zdravé a chutné alternatívy k tradičným mäsovým výrobkom. Zakladatelia spoločnosti identifikovali rastúci dopyt po rastlinných výrobkoch, ktoré by uspokojili potreby vegánov, vegetariánov, ale aj flexitariánov a ľudí hľadajúcich zdravšie možnosti stravovania. Tento trend bol podporený zvýšeným záujmom o zdravý životný štýl a udržateľnosť, ako aj rastúcimi obavami spotrebiteľov o vplyv živočíšnej výroby na životné prostredie. Na trhu chýbali kvalitné

rastlinné alternatívy, ktoré by sa chuťou a štruktúrou podobali tradičným mäsovým výrobkom, čo spoločnosť Alfa Sorti považovala za kľúčovú príležitosť.

Spoločnosť čelila pri vývoji svojich výrobkov viacerým výzvam. Prvou výzvou bolo vytvoriť rastlinné výrobky s textúrou a chuťou podobnou mäsu, čo si vyžadovalo investície do výskumu a vývoja nových technológií na spracovanie rastlinných zložiek. Spoločnosť testovala rôzne metódy, ako napríklad extrúziu a fermentáciu rastlinných bielkovín, aby dosiahla autentický chuťový profil.

Ďalšou výzvou bolo presvedčiť tradičných spotrebiteľov o výhodách rastlinných alternatív. Na Slovensku neboli rastlinné alternatívy ešte pred niekoľkými rokmi také populárne ako v západných krajinách, čo znamenalo, že Alfa Sorti musela investovať do marketingových kampaní, organizovania ochutnávok a spolupráce s vplyvnými ľuďmi v oblasti zdravej výživy. Dôležitou súčasťou ich stratégie bolo aj zaradenie výrobkov do bežných supermarketov, aby boli dostupné verejnosti.

Spoločnosť Alfa Sorti zaviedla pri výrobe svojich výrobkov inovatívne technológie, ktoré jej umožnili dosiahnuť vysokú kvalitu a autentickú chuť. Medzi ich kľúčové inovácie patrí používanie vysokotlakového spracovania rastlinných zložiek na dosiahnutie textúry podobnej mäsu, ako aj optimalizácia receptúr na dosiahnutie maximálnej výživovej hodnoty. Ich výrobky sú bohaté na bielkoviny, neobsahujú cholesterol a vyrábajú sa bez umelých konzervačných látok, čo prináša spotrebiteľom zdravotné výhody.

Z environmentálneho hľadiska prispievajú k zníženiu uhlíkovej stopy tým, že ponúkajú alternatívy k mäsu, ktorého výroba je náročná na zdroje. Rastlinné alternatívy majú výrazne menší vplyv na vodné a pôdne zdroje, čím prispievajú k udržateľnosti potravinového systému. Okrem toho spoločnosť investovala do vývoja udržateľných obalov, čím znížila množstvo plastového odpadu.

Spoločnosť Alfa Sorti je príkladom toho, ako sa inovácie na rastlinnej báze dajú integrovať do bežného trhu s potravinami. Tento prípad ukazuje, ako vývoj výrobkov, vzdelávanie spotrebiteľov a udržateľné balenie môžu vytvoriť atraktívne alternatívy mäsa, ktoré podporujú zdravšie stravovanie a znižujú vplyv na životné prostredie.

Webová stránka

www.alfasorti.sk

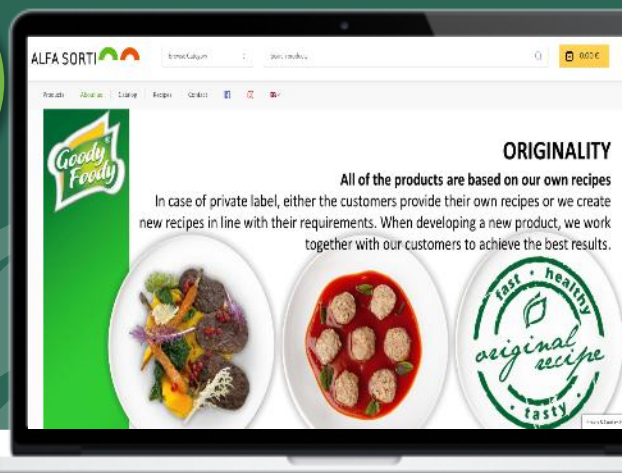
Kontakt:

e: info@alfasorti.sk t: +421 915 989 341

Sociálne médiá

[Instagram](#) [Facebook](#)

KLIKNITE NA
ZOBRAZENIE





Mikrofarma Vegget

Krajina

Slovensko

Typ

Inovatívna mestská mikrofarma

Tematické oblasti

Mestské poľnohospodárstvo, udržateľná výroba potravín, obehové hospodárstvo

Riešené zručnosti/kompetencie

Vertikálne poľnohospodárstvo, organické pestovanie, zavlažovanie s efektívnym využívaním vody, zapojenie komunity

Riešená výzva/potreba

Obmedzený priestor na výrobu potravín v mestských oblastiach, zníženie emisií

Stručný opis

Mikrofarma Vegget integruje vertikálne poľnohospodárstvo a ekologické pestovateľské techniky na **produkciu čerstvej zelene, byliniek a mikrozeleniny v mestskom prostredí**. Uplatňujú filozofiu **nulového odpadu**, kompostujú všetok organický odpad a používajú biologicky rozložiteľné obaly. Okrem výroby potravín **sa spoločnosť Vegget intenzívne zapája do činnosti miestnej komunity** prostredníctvom workshopov, dní otvorených dverí na farme a vzdelávacích programov, ktoré propagujú udržateľné poľnohospodárstvo.

Model **Vegget** môže byť inšpiráciou pre ďalšie podobné iniciatívy, ktoré hľadajú spôsoby **efektívneho využívania mestských priestorov na produkciu zdravých a udržateľných potravín.**



Mikrofarma Vegget je model moderného mestského poľnohospodárstva, ktorý sa zameriava na udržateľnú rastlinnú produkciu potravín v mestskom prostredí. Ich prístup spája metódy ekologického poľnohospodárstva so zapojením komunity a vzdelávaním verejnosti, čím vytvára pridanú hodnotu nielen pre spotrebiteľov, ale aj pre celú mestskú infraštruktúru. Tento prípad je pre projekt relevantný, pretože ukazuje, ako môžu malé poľnohospodárske iniciatívy integrovať ekologické postupy a zároveň podporovať miestnu produkciu a spotrebu potravín. Model Vegget môže byť inšpiráciou pre ďalšie podobné iniciatívy, ktoré hľadajú spôsoby efektívneho využívania mestských priestorov na produkciu zdravých a udržateľných potravín.

Mikrofarma Vegget vznikla ako reakcia na rastúci dopyt po čerstvých, ekologicky pestovaných potravinách v mestských oblastiach. Mnohí ľudia si uvedomujú dôležitosť miestnej produkcie potravín a jej vplyv na životné prostredie a zároveň chcú mať prístup k čerstvým surovinám bez toho, aby ich museli dovážať z veľkých vzdialeností. Zakladatelia farmy identifikovali túto príležitosť a rozhodli sa vytvoriť koncept udržateľnej produkcie na mikrofarme v rámci Bratislavy, konkrétne v mestskej časti Vaňov.

Hlavnou príležitosťou bolo efektívne využiť dostupnú mestskú pôdu na pestovanie rastlinných produktov, zabezpečiť maximálnu čerstvosť a znížiť uhlíkovú stopu spojenú s prepravou potravín. Okrem samotnej

produkcie chceli zakladatelia farmy zvýšiť povedomie o výhodách mestského poľnohospodárstva a ponúknuť možnosť vzdelávania verejnosti prostredníctvom workshopov a komunitných aktivít.

Zakladatelia čelili pri zakladaní farmy viacerým výzvam. Jednou z najväčších bola dostupnosť vhodnej pôdy v mestskom prostredí. Mestská pôda často nie je vhodná na pestovanie, pretože môže byť znečistená alebo má nevhodnú štruktúru pre rastliny. Riešením bolo použitie vyvýšených záhonov a hydroponických systémov, ktoré umožňujú účinnú kontrolu kvality substrátu a živín pre rastliny.

Ďalšou výzvou bolo zabezpečenie dostatočných zdrojov vody na zavlažovanie. Mikrofarma Vegget zaviedla účinné zavlažovacie systémy, ktoré minimalizujú spotrebu vody a využívajú dažďovú vodu na udržanie pôdnej vlhkosti.

Treťou veľkou výzvou bolo presvedčiť obyvateľov mesta o význame miestnej produkcie potravín a podporiť ich záujem o komunitné poľnohospodárstvo. Na tento účel začali farmári organizovať vzdelávacie podujatia, dni otvorených dverí na farmách a workshopy, ktoré umožnili Bratislavčanom spoznať proces pestovania potravín a jeho environmentálne prínosy.

Mikrofarma Vegget sa vyznačuje niekoľkými inovatívnymi prvkami, ktoré ju odlišujú od tradičných poľnohospodárskych modelov.

1. **Vertikálne poľnohospodárstvo a intenzívne využívanie priestoru** - Keďže mestské farmy majú obmedzený priestor, Vegget využíva techniky vertikálneho poľnohospodárstva a vyvýšené záhony, čo mu umožňuje maximalizovať výnosy v oblastiach s obmedzeným priestorom.
2. **Metódy ekologického poľnohospodárstva** - poľnohospodári nepoužívajú chemické hnojivá ani pesticídy, ale používajú prirodzené metódy ochrany rastlín, ako sú biologické postreky, striedanie plodín a kompostovanie.
3. **Minimalizácia odpadu a filozofia nulového odpadu** - Farma sa zameriava na nulový odpad, používa recyklované a biologicky rozložiteľné obaly a všetok organický odpad sa kompostuje a vracia do pôdy.
4. **Zapojenie komunity a vzdelávanie** - Pravidelne sa organizujú podujatia, na ktorých si obyvatelia môžu vyskúšať prácu na farme, dozvedieť sa o udržateľnom poľnohospodárstve a prispieť k rozvoju komunitného poľnohospodárstva.

Prínosom pre podnikanie je, že spoločnosť Vegget vytvorila úspešný obchodný model mestského poľnohospodárstva s priamym predajom zákazníkom, čím sa zvýšila ziskovosť a eliminovali náklady na distribúciu. Medzi sociálne prínosy patrí podpora miestnej ekonomiky, posilnenie vzťahov v komunite a zvýšenie povedomia o ekologických postupoch v poľnohospodárstve.

V súčasnosti je mikrofarma Vegget aktívna a neustále rozširuje ponuku svojich produktov a služieb. Produkujú čerstvú listovú zeleninu, bylinky, kvety a mikrozeleninu, ktoré predávajú priamo zákazníkovi a spolupracujú s miestnymi reštauráciami.

V budúcnosti plánujú:

- Rozšíriť svoje pestovateľské priestory a investovať do nových pestovateľských technológií.
- Rozvíjať spoluprácu s ďalšími reštauráciami a hotelmi, ktoré majú záujem o čerstvé miestne suroviny.
- Posilniť vzdelávacie aktivity a vytvoriť viac programov pre školy a komunitné organizácie.
- Zavádzať ďalšie prvky obehového hospodárstva, ako napríklad využívanie biologického odpadu na výrobu kompostu a bioplynu.

Mikrofarma Vegget ponúka množstvo inšpirácií a vzdelávacích príležitostí pre jednotlivcov a podnikateľov v oblasti ekologického poľnohospodárstva. Záujemcovia môžu farmu navštíviť, zúčastniť sa na workshopoch a získať praktické skúsenosti s pestovaním rastlín v mestskom prostredí. Táto prípadová štúdia tiež ukazuje, ako možno využiť moderné metódy na zvýšenie produkcie bez negatívneho vplyvu na prírodu.

Mikrofarma Vegget je príkladom úspešnej integrácie poľnohospodárstva do mestského prostredia s dôrazom na udržateľnosť, komunitu a kvalitu. Ich model ukazuje, ako efektívne využívať mestské priestory na produkciu potravín a zároveň podporovať environmentálne povedomie a komunitné väzby.

Webová stránka

www.vegget.sk

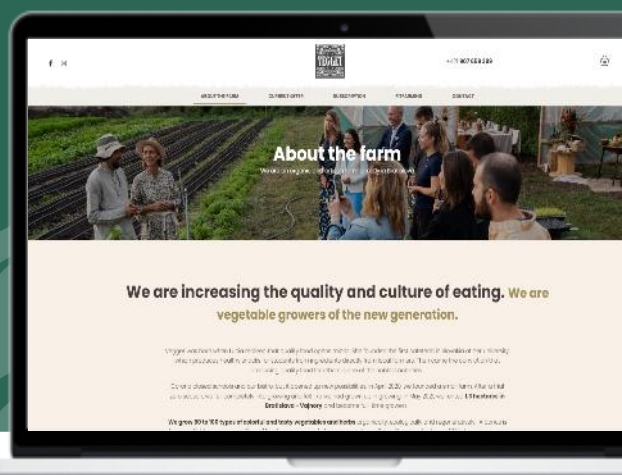
Kontakt:

e: vegget.microfarm@gmail.com

Sociálne médiá

[Instagram](#) [Facebook](#)

KLIKNITE NA
ZOBRAZENIE





McCarter

Krajina

Slovensko

Typ

Vývoj produktu

Tematické oblasti

Udržateľné technológie výroby potravín
rastlinného pôvodu a obehové reťazce
spracovania poľnohospodárskych
potravín

Riešené zručnosti/kompetencie

Navrhovanie a prevádzkovanie
inovatívnych spracovateľských liniek na
spracovanie surovín na báze ovocia a
rastlín

Stručný opis

Spoločnosť McCarter je lídrom na slovenskom trhu s nápojmi od roku 1997. Verí v silu prírodných ingrediencií a funkčné výhody svojich výrobkov. Ich filozofia je postavená na hodnotách, ktoré formujú každý krok ich práce - od výberu surovín až po finálny výrobok. Veria v **prírodné ingrediencie bez kompromisov**, kde každý nápoj obsahuje len to najlepšie, čo príroda ponúka. Kľúčom k úspechu je inovácia, snažia sa neustále zlepšovať receptúry a vyrábať nové výrobky, ktoré prinášajú skutočné zdravotné benefity a podporujú vyvážený a uvedomelý životný štýl našich zákazníkov.

V rozhovore s Jurajom Durecom je načrtnuté, ako spoločnosť vyvíja energeticky účinné spracovateľské linky - zahŕňajúce umývanie, rezanie, rozvlákňovanie, sušenie, skladovanie a distribúciu - pre širokú škálu ovocia a iných rastlinných vstupov. Vďaka spolupráci s univerzitami a zahraničnými partnermi vytvárajú zariadenia na mieru, keď žiadne neexistujú, izolujú živiny z prírodných zdrojov namiesto chemikálií, svoje zariadenia napájajú obnoviteľnými zdrojmi energie a pripravujú sa na nadchádzajúce normy IFS.

Hlavným cieľom je plne udržateľný dodávateľský reťazec bez odpadu, ktorý dokáže dodávať vysokokvalitné potraviny rastlinného pôvodu vo veľkom meradle.



Rozhovor s Jurajom Durecom zo spoločnosti McCarter

Kliknite pre sledovanie...



Webová stránka

www.mccarter.sk

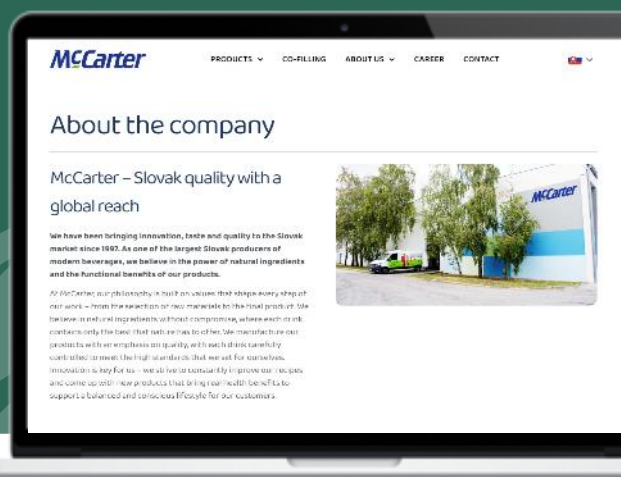
Kontakt:

e: mccarter@mccarter.sk

Sociálne médiá

[Instagram](#) [Facebook](#)

KLIKNITE NA
ZOBRAZENIE



Slovenská potravinárska vedecko-technická spoločnosť

Krajina

Slovensko

Typ

Digitálna transformácia

Tematické oblasti

Nové technológie pre transparentný potravinársky priemysel efektívne využívajúci zdroje

Riešené zručnosti/kompetencie

Zavádzanie rozhodovania založeného na údajoch v oblasti výroby potravín a elektronického obchodu

Riešené výzvy/potreby

Rastúci dopyt po transparentných dodávateľských reťazcoch a overiteľných údajoch zo strany regulačných orgánov a spotrebiteľov

Stručný opis

Zväz slovenských vedeckotechnických spoločností (ZSVTS) je dobrovoľné, verejnoprospešné, neziskové, demokratické a nepolitické združenie odborných vedeckotechnických spoločností, komitétov a územných koordinačných centier. Slovenská potravinárska vedecko-technická spoločnosť patrí pod ZSVTS a jej predsedom je docent Vietoris z SPU.

V odbornom rozhovore na šesť tém Vladimír Vietoris (predseda spoločnosti) mapuje kľúčové inovačné trajektórie potravinárskeho sektora: exponenciálny pokrok v oblasti automatizácie, **dizajn výrobkov s podporou umelej inteligencie a výsledovateľnosť na báze blockchainu**. Digitalizácia je vykreslená ako katalyzátor úspor a rýchlejších rozhodnutí - ilustrovaná na príklade slovenského e-shopu s výživovými doplnkami, ktorý už väčšinu svojich operácií vykonáva na základe analýzy dát v reálnom čase. Robotika a umelá inteligencia znižujú manuálnu prácu v továrňach aj v servisných zariadeniach (napr. HORECA), zatiaľ čo syntetické "persóny" generované umelou inteligenciou urýchľujú senzorický výskum bez náboru veľkých panelov spotrebiteľov. **Blockchain zabezpečuje nemenné záznamy o pôvode a kvalite**, hoci náklady a know-how zostávajú prekážkou pre menších výrobcov. Nakoniec odborník vyzdvihuje alternatívne bielkoviny - najmä prúdy rastlín a morských rias - ako ďalší hlavný pilier, pričom zdôrazňuje potrebu integrovaných, automatizovaných spracovateľských liniek na zavedenie týchto udržateľných potravín do veľkého rozsahu.



Rozhovor s Vladimírom Vietorisom zo ZSVTS

Kliknite pre sledovanie...



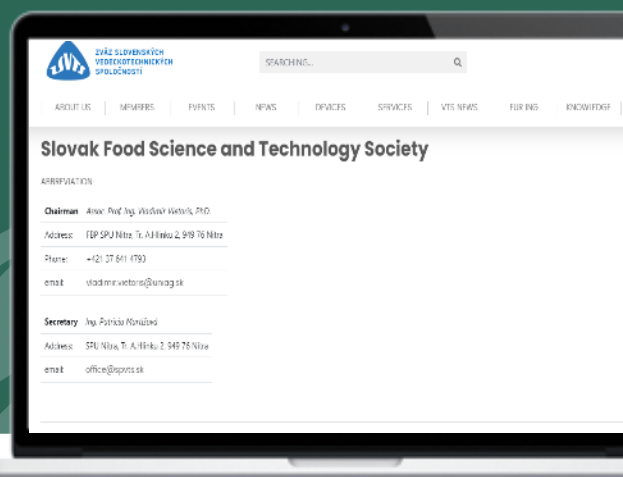
Webové stránky:

www.zsvts.sk

Kontakt:

e: office@spvts.sk

KLICKNITE NA
ZOBRAZENIE





Dánsko

Príklady dobrej praxe



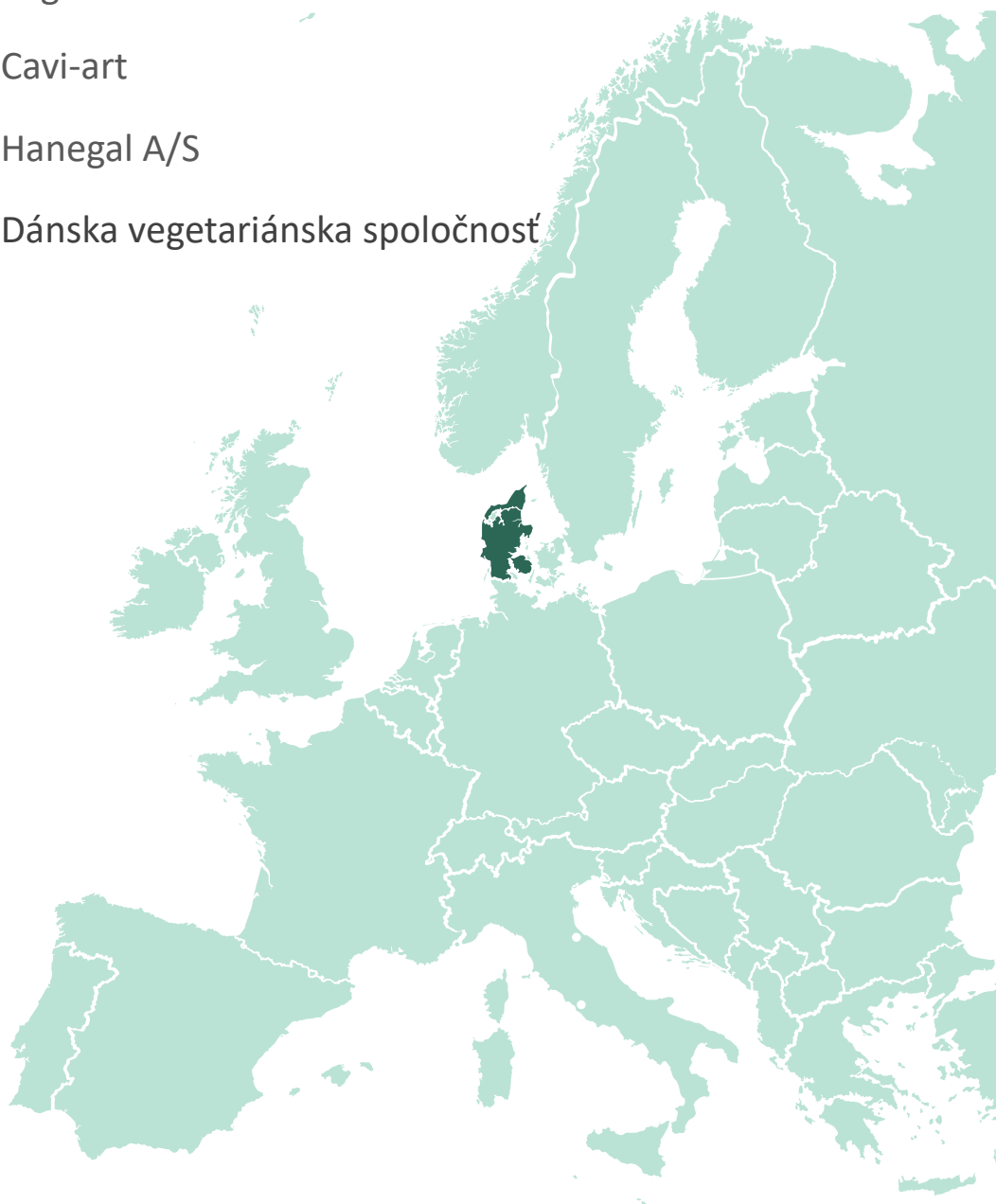
01 Naturli' Foods

02 Organic Denmark

03 Cavi-art

04 Hanegal A/S

05 Dánska vegetariánska spoločnosť





Naturli' Foods

Krajina

Dánsko

Typ

Podnikanie / Výrobca produktov

Tematické oblasti

Inovácie v oblasti potravín rastlinného pôvodu; udržateľné potravinové systémy; informovanosť spotrebiteľov

Riešené zručnosti/kompetencie

Vývoj produktov; Prispôsobenie trhu; Podnikanie šetrné ku klíme

Riešená výzva/potreba

Potreba hlavných alternatív rastlinných potravín, ktoré zodpovedajú očakávaniam v oblasti chuti a štruktúry; Podpora spotrebiteľov pri zmene stravovania

Stručný opis

Spoločnosť Naturli' Foods je dánskym lídrom v oblasti **rastlinných inovácií a ponúka širokú škálu mäsových a mliečnych alternatív**. Zameriava sa na chuť, štruktúru a výrobu zohľadňujúcu klimatické podmienky, čím uľahčuje každodenným spotrebiteľom výber udržateľných potravín.

Naturli' Foods je dánska spoločnosť, ktorá sa stala poprednou značkou v hnutí rastlinných potravín v celej Európe. Spoločnosť bola založená v roku 1988 s jednoduchým, ale silným poslaním: ponúkať prirodzené a udržateľné alternatívy k potravinám živočíšneho pôvodu.

Hoci sa spoločnosť Naturli' spoiatku zameriavala na ekologické výrobky, rýchlo sa prispôsobila, keď sa zvýšilo celosvetové povedomie o zmene klímy, dobrých životných podmienkach zvierat a zdraví. V polovici roku 2010 spoločnosť zistila, že na trhu je medzera: mnohí spotrebitelia boli otvorení zníženiu spotreby mäsa a mliečnych výrobkov, ale mali problém nájsť rastlinné produkty, ktoré by sa chuťovo a konzistenciou vyrovnali tomu, na čo boli zvyknutí. Spoločnosť Naturli' využila túto príležitosť a vyvinula výrobky, ktoré ponúkali známe zážitky z jedla, čím sa rastlinná strava stala dostupnou a príjemnou.

Tento posun sa riadil pozorným pozorovaním správania spotrebiteľov, spätnou väzbou z cieľových skupín a silnými vzťahmi s dánskymi maloobchodníkmi. Spoločnosť Naturli' si uvedomila, že ak majú byť rastlinné výrobky akceptované širším publikom, musia byť prezentované nie ako alternatívy, ale ako každodenné potraviny. Jedným z kľúčových príkladov tohto myslenia bolo, že trvali na tom, aby sa mleté mäso Naturli', 100 % rastlinná alternatíva mäsa, nachádzalo v sekcii čerstvého mäsa v supermarketoch. Spoiatku sa to stretlo s odporom, ale spoločnosť

Naturli' bola pevne presvedčená, že normalizácia výberu rastlinného mäsa znamená umiestniť ho tam, kde sa zákazníci už rozhodujú o večeri. Táto stratégia sa vyplatila - maloobchodníci zaznamenali zvýšený predaj a spotrebitelia začali vnímať Naturli' ako praktickú a atraktívnu možnosť, a nie ako produkt, ktorý je len výklenkom.

Ako každá priekopnícka spoločnosť, aj spoločnosť Naturli' sa stretla s niekoľkými problémami. Medzi ne patrila skepsa zo strany bežných maloobchodníkov, prekonanie negatívneho vnímania rastlinných potravín ako mdlých alebo vysoko spracovaných a technické prekážky pri zdokonaľovaní chuti a štruktúry bez použitia umelých prísad. Spoločnosť Naturli' ich riešila pomocou myslenia založeného na vytrvalosti a kvalite. Spoločnosť investovala do vývoja výrobkov a testovania chutí, zdokonalila recepty so skutočnými šéfkuchármi a zaviedla úplnú transparentnosť v oblasti zložiek a zdrojov. Ich tím zaujal praktický, ale optimistický prístup: inovácia musí byť zmysluplná, zakorenená v skúsenostiach spotrebiteľov a slúžiť väčšiemu environmentálnemu cieľu.



Spoločnosť Naturli' je považovaná za veľmi inovatívnu vďaka svojim realistickým alternatívam mäsa a mliečnych výrobkov, ako sú mleté mäso, kúsky bez kurčiat a rastlinné maslo. Tieto výrobky sa vyrábajú zo surovín, ako je hrach, mandle, sója, ovos a kokos, bez GMO a umelých konzervačných látok. Ich prínos pre životné prostredie je významný - nahradením potravín živočíšneho pôvodu rastlinnými pomáha spoločnosť Naturli' spotrebiteľom znížiť uhlíkovú stopu, znížiť spotrebu pôdy a vody a podporiť biodiverzitu. Na sociálnej úrovni sa spoločnosť zasadzuje aj za inkluzívne stravovanie a vytvára možnosti vhodné pre vegánov, flexitariánov a ľudí s diétnymi obmedzeniami.

V súčasnosti je spoločnosť Naturli' Foods aktívnym a rastúcim podnikom. Jej výrobky nájdete v dánskych supermarketoch a čoraz častejšie aj na iných európskych trhoch. Spoločnosť pokračuje v inováciách a pracuje na nových formátoch a príchutiach, aby oslovila vyvíjajúce sa chute spotrebiteľov. Naďalej sa venuje svojmu širšiemu poslaniu: pomáha meniť kultúru stravovania a podporovať prechod k udržateľnému stravovaniu šetrnému ku klíme.

V strednodobom až dlhodobom horizonte **chce spoločnosť Naturli' ďalej internacionalizovať svoj sortiment výrobkov**, rozšíriť svoje vzdelávacie aktivity v oblasti rastlinného stravovania a pokračovať v posúvaní hraníc v oblasti chuti a funkčnosti. Pre spoločnosť Naturli' nie je úspechom len podiel na trhu, ale aj inšpirácia pre budúcnosť, v ktorej je dobré jedlo lepšie pre planétu.



Webová stránka

[Naturli-foods.com](https://naturli-foods.com)

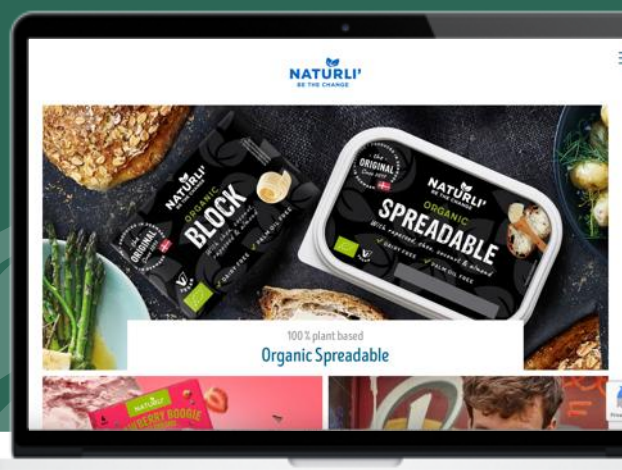
Kontakt

e: info@naturli-foods.com

Sociálne médiá

[Instagram](#) [Facebook](#). [TikTok](#)

KLIKNITE NA
[ZOBRAZENIE](#)





Organic Denmark

Krajina

Dánsko

Typ

Združenie / Podpora sektora

Tematické oblasti

Ekologické a rastlinné potravinové systémy; politika a propagácia; udržateľné poľnohospodárstvo

Riešené zručnosti/kompetencie

Vytváranie sietí a rozvoj hodnotového reťazca; Prechod odvetvia k udržateľnosti; Vzdelávanie v oblasti potravinových systémov

Riešené výzvy/potreby

Potreba štruktúrovanej podpory sektora a propagácie rastu rastlinných a ekologických potravín; Spájanie zainteresovaných strán v ekosystéme ekologických potravín

Stručný opis

Organic Denmark podporuje výrobcov, podniky a spotrebiteľov pri prechode na ekologické a rastlinné potravinové systémy.

Ich práca spája vzdelávanie, politiku a propagáciu trhu a pomáha budovať udržateľný agropotravinársky sektor v Dánsku.

Organic Denmark (Økologisk Landsforening) je vedúcou organizáciou pre ekologické poľnohospodárstvo, výrobu a spotrebu potravín v Dánsku.

Bola založená v roku 1981 skupinou vizionárskych poľnohospodárov a spotrebiteľov, ktorí chceli vytvoriť udržateľnú alternatívu k priemyselnému poľnohospodárstvu.

Dnes zastupuje rôznorodú členskú základňu ekologických poľnohospodárov, potravinárskych spoločností a angažovaných občanov. Jej cieľ je jasný: vytvoriť silný, odolný ekologický sektor, ktorý nielen podporuje zdravie ľudí a planéty, ale aj spĺňa meniace sa požiadavky spotrebiteľov a širšieho potravinového systému.

Organizácia Organic Denmark od začiatku identifikovala kľúčovú príležitosť - medzi dánskymi občanmi narastala túžba po transparentnosti, udržateľnosti a dôvere v potraviny. Organic Denmark fungovalo ako most medzi týmito spotrebiteľmi a výrobcami, ktorí zdieľali rovnaké hodnoty. Prostredníctvom kampaní, výskumu a zapojenia trhu organizácia pracovala na zvýšení ponuky aj dopytu po ekologických výrobkoch. Stala sa národným lídrom v presadzovaní politických zmien, podpore inovácií v ekologickom poľnohospodárstve a vzdelávaní verejnosti o tom, prečo sú ekologické a rastlinné prístupy pre budúcnosť nevyhnutné. Keďže sa zvýšilo povedomie o klimatických zmenách a vplyve produkcie mäsa na životné prostredie, organizácia Organic Denmark sa v rámci ekologického sektora začala viac zameriavať na potraviny rastlinného pôvodu.

V priebehu rokov čelila organizácia viacerým výzvam vrátane skepticizmu zo strany bežných maloobchodníkov, zotrvačnosti politiky a zložitosti rozširovania ekologickej výroby pri zachovaní kvality.

Vyskytli sa aj štrukturálne problémy týkajúce sa dodávateľských reťazcov a prístupu menších výrobcov na trh. Organizácia Organic Denmark však tieto výzvy riešila na základe dlhodobého a partnerského zmýšľania. Úzko spolupracuje s ministerstvami, výskumníkmi, supermarketmi a medzinárodnými partnermi s cieľom ovplyvňovať politiku, zlepšovať normy a vytvárať stabilné trhové podmienky pre ekologický a rastlinný tovar. Ich riešenia sú často založené na spolupráci - ponúkajú praktické nástroje a poradenské služby poľnohospodárom a spoločnostiam, pričom sa jasne zameriavajú na udržateľnosť.

Organic Denmark vyniká svojou úlohou pri presadzovaní ekologických výrobkov v Dánsku. Krajina má v súčasnosti najvyšší podiel spotreby biopotravín na trhu na svete - najmä vďaka úsiliu organizácie Organic Denmark. Jeho práca zahŕňa podporu inovácií na rastlinnej báze ako kľúčovej stratégie v oblasti klímy. Podporuje poľnohospodárov, ktorí chcú diverzifikovať rastlinnú výrobu, a spolupracuje so značkami pri uvádzaní nových ekologických rastlinných výrobkov na trh. Od ovsených nápojov a vegánskych nátierok po organické tofu a hotové jedlá na rastlinnej báze - organizácia pomáha meniť predstavy o tom, ako môžu vyzeráť udržateľné potravinové systémy. Jej podnikateľský prínos spočíva v posilňovaní konkurencieschopnosti dánskych ekologických výrobcov a v pomoci reagovať na meniace sa spotrebiteľské trendy.





Spoločenský a environmentálny prínos práce spoločnosti Organic Denmark je významný. Podporou ekologického poľnohospodárstva podporujú biodiverzitu, zdravie pôdy, znižujú používanie pesticídov a zlepšujú životné podmienky zvierat. Ich podpora ekologickej rastlinnej stravy prispieva k zníženiu emisií skleníkových plynov, udržateľnejšiemu využívaniu pôdy a zdravším komunitám. Okrem toho sa zasadujú za vzdelávanie v oblasti potravín na školách, podporujú inovácie prostredníctvom pilotných projektov a pôsobia ako ústredný hlas pre ekologickú a udržateľnú budúcnosť Dánska.

V súčasnosti je organizácia Organic Denmark veľmi aktívna nielen na národnej úrovni, ale aj v celej Európe a na medzinárodnej úrovni. Je zapojené do viacerých projektov a sietí financovaných EÚ a naďalej poskytuje poradenstvo v oblasti politik, ktoré podporujú ekologické potravinové systémy založené na rastlinnej výrobe. V nasledujúcich rokoch plánuje prehĺbiť svoju angažovanosť u výrobcov potravín, ďalej podporovať ekologické inovácie na rastlinnej báze a posilniť úlohu Dánska ako globálneho lídra v oblasti udržateľných potravín.

Budúcnosť pre Organic Denmark spočíva v spolupráci, zodpovednosti za klímu a v zabezpečení toho, aby ekologické a rastlinné potraviny neboli len alternatívou, ale normou.

Webová stránka

www.okologi.dk/international

Kontakt:

e: info@okologi.dk

Sociálne médiá

[Facebook](#) [LinkedIn](#). [Instagram](#). [YouTube](#)

KLIKNITE NA
ZOBRAZENIE





Cavi-art

Krajina

Dánsko

Typ

Podnikanie / Inovácie udržateľných produktov

Tematické oblasti

Alternatívy morských rastlín; obehové hospodárstvo; inovácie v oblasti udržateľnosti potravín

Riešené zručnosti/kompetencie

Vývoj alternatívnych bielkovín; obehové inovácie; zodpovedné využívanie morských zdrojov

Riešená výzva/potreba

Potreba znížiť závislosť od nadmerne lovených morských druhov; rastúci dopyt po vegánskych alternatívach a alternatívach bez morských plodov

Stručný opis

Cavi-art® je alternatíva rybích ikier na báze morských rias, ktorú vyvinula spoločnosť Jens Møller Products. Ponúka riešenie na rastlinnej báze, ktoré chráni morské ekosystémy a zároveň poskytuje luxusný produkt pre výrobcov potravín a kuchárov.

Cavi-art je dánska spoločnosť, ktorá vyrába alternatívy kaviáru na báze morských rias a vydobyla si jedinečnú medzeru v sektore potravín rastlinného pôvodu. Spoločnosť, ktorú založil Jens Møller v 90. rokoch minulého storočia, začala so silným environmentálnym poslaním: vytvoriť udržateľnú alternatívu k tradičným rybím ikrám, šetrnú k oceánom.

Nápad vznikol v dôsledku rastúcich obáv z nadmerného rybolovu a ničivého vplyvu výroby kaviáru na morské ekosystémy. Spoločnosť Cavi-art si uvedomila potrebu trhu a zároveň ekologickú príležitosť a rozhodla sa vyvinúť výrobok, ktorý by mohol nahradiť rybíe ikry bez toho, aby sa znížila ich chuť, vzhľad alebo funkčnosť. Táto prvotná vízia - chrániť morský život prostredníctvom inovácií - je pre spoločnosť smerodajná aj v súčasnosti.

Prvotná výzva bola technická: ako zopakovať jemnú chuť a slanú chuť kaviáru s použitím výlučne rastlinných zložiek. Po významných experimentoch sa tímu podarilo vyvinúť Cavi-art® - malé perly vyrobené zo zodpovedne zozbieraných morských rias, spracované a ochutené tak, aby poskytovali známy zážitok z rybích ikier. Ich výroba prebieha v Dánsku, kde si spoločnosť zachováva plnú kontrolu nad kvalitou a udržateľnosťou. Ďalšou výzvou bolo presvedčiť šéfkuchárov, maloobchodníkov a spotrebiteľov, aby vyskúšali niečo nové v kategórii, ktorej zvyčajne dominujú luxusné živočíšne výrobky. Tím to prekonal prostredníctvom vytrvalého oslovovania, ochutnávok a spolupráce s kulinármi. Ich otvorené myslenie a ochota prispôbiť sa viedli k rastúcej dôvere a prijatiu, najmä medzi poskytovateľmi stravovacích služieb a gurmánskymi kuchyňami, ktoré si uvedomujú udržateľnosť.

To, čo robí Cavi-art inovatívnym, nie je len samotný výrobok, ale aj princípy, ktoré za ním stoja. Spoločnosť je hlboko oddaná 14. cieľu trvalo udržateľného rozvoja OSN - Život pod vodou - a používa iba morské riasy, ktoré sa zbierajú bez poškodenia morských ekosystémov. Na rozdiel od rybích ikier, ktoré prispievajú k vyčerpaniu populácií voľne žijúcich rýb, sú morské riasy regeneračnou plodinou, ktorá absorbuje CO₂ a podporuje oceánsku biodiverzitu. Pri výrobe sa spoločnosť vyhýba aj používaniu umelých farbív a konzervačných látok, čím zabezpečuje čistý výrobok s minimálnym vplyvom na životné prostredie. Táto kombinácia technických inovácií a environmentálnej zodpovednosti umožnila spoločnosti Cavi-art vyvinúť výrobok skutočne orientovaný na budúcnosť. Z podnikateľského hľadiska značka ukázala, že etické inovácie môžu chuťovo a esteticky konkurovať luxusným potravinám na živočíšnej báze.

Okrem prínosu pre životné prostredie spoločnosť Cavi-art podporuje širší prechod na rastlinnú stravu tým, že ponúka výrobcom potravín a šéfkuchárom spôsob, ako urobiť svoje pokrmy udržateľnejšími bez toho, aby stratili na príťažlivosti. Jeho sortiment výrobkov sa dá použiť vo všetkých variantoch od kanapiiek a sushi až po gurmánske predjedlá a hotové jedlá. Spoločnosť pracuje aj na vývoji nových aplikácií pre svoju technológiu morských rias a skúma oblasti, ako sú omáčky, dresingy a dokonca aj 3D tlač potravín.

Pokračovaním v investíciách do výskumu a vývoja spoločnosť Cavi-art preukazuje svoj záväzok k dlhodobej inovácii a diverzifikácii. V súčasnosti je spoločnosť Cavi-art aktívnym, rýchlo rastúcim podnikom so zákazníkmi v celej Európe i mimo nej. Jej výrobky sa široko používajú v stravovacích službách a sú čoraz viac dostupné v maloobchode. Medzi

strednodobé a dlhodobé ciele spoločnosti patrí rozšírenie medzinárodného dosahu, zvýšenie povedomia o morských riasach ako udržateľnej zložke a pokračovanie vo vývoji alternatív k potravinovým výrobkom morského pôvodu. V čase, keď oceánske ekosystémy čelia bezprecedentnému tlaku, je toto jedno z udržateľných riešení.



Cavi-art ponúka konkrétny príklad toho, ako môžu premyslené **inovácie na rastlinnej báze pomôcť posunúť celé priemyselné odvetvia smerom k udržateľnosti** - bez toho, aby to bolo na úkor chuti.

Webová stránka

www.cavi-art.com

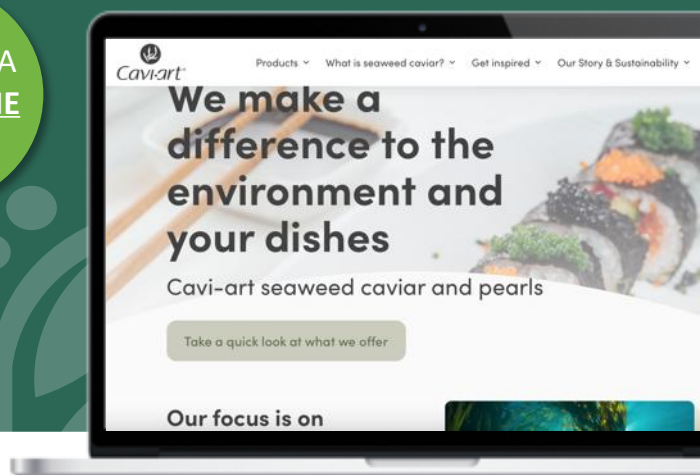
Kontakt:

e: mail@jensmoller.dk

Sociálne médiá

[LinkedIn](#)

KLIKNITE NA
[ZOBRAZENIE](#)



Stredne
pokročilý

HANEGAL¹⁹⁸⁰
MERE END ØKOLOGI



Hanegal A/S

Krajina

Dánsko

Typ

Obchod / Výrobca ekologických potravín

Tematické oblasti

Ekologické polotovary; rastlinné výrobky bez prídavných látok; rozvoj flexitariánskeho trhu.

Riešené zručnosti/kompetencie

Udržateľná inovácia hotových jedál; Vývoj výrobkov s čistou etiketou; Etické podnikanie v oblasti potravín

Riešená výzva/potreba

Potreba pohodlných možností na rastlinnej báze s transparentným zdrojom; dopyt spotrebiteľov po etických, vysokokvalitných potravinách

Stručný opis

Spoločnosť Hanegal A/S je výrobcom ekologických potravín, ktorý ponúka celý rad hotových jedál a nátierok vrátane niekoľkých rastlinných variantov. Spoločnosť Hanegal, známa svojou kvalitou a transparentnosťou, podporuje trvalo udržateľné zmeny v oblasti potravín prostredníctvom etických polotovarov.

Hanegal je priekopnícka dánska potravinárska spoločnosť, ktorá od roku 1994 určuje štandardy ekologickej a udržateľnej výroby potravín. Spoločnosť Hanegal bola založená na základe hlbokého záväzku k zdraviu, kvalite a environmentálnej zodpovednosti a začala ako malý podnik s odvážnym poslaním: vytvárať poctivé potraviny bez prídavných látok, vyrobené z ekologických surovín a založené na transparentnosti.

Spoločnosť Hanegal od začiatku viedlo presvedčenie, že spotrebiteľ si zaslúžia potraviny, ktoré vyživujú telo aj planétu. V priebehu rokov sa vyvinula na poprednú ekologickú značku v Dánsku, ktorá ponúka široký sortiment mäsových, vegetariánskych a vegánskych výrobkov pre maloobchod aj stravovacie zariadenia.

Prechod na rastlinné výrobky nebol pre spoločnosť Hanegal marketingovým trendom - bol prirodzeným rozšírením jej hodnôt. Keďže klimatické zmeny a dobré životné podmienky zvierat sa čoraz viac dostávali do popredia záujmu spotrebiteľov, tím spoločnosti Hanegal si uvedomil naliehavú potrebu ponúkať alternatívy, ktoré by podporovali udržateľnejší potravinový systém. Medzi flexitariánmi a ekologicky uvedomelými spotrebiteľmi identifikovali rastúci dopyt po vysokokvalitných a pohodlných rastlinných alternatívach, ktoré by neboli na úkor chuti alebo výživy. Tieto poznatky získali na základe prieskumu trhu, dialógu so zákazníkmi a pozorného sledovania meniacich sa trendov v stravovaní, najmä medzi mladšími generáciami.

Ako každý priekopník v tradičnom odvetví, aj spoločnosť Hanegal čelila počiatočným výzvam. Vývoj bezmäsitých výrobkov, ktoré by sa mohli vyrovnáť chuti, štruktúre a spokojnosti tradičnej ponuky, si vyžadoval technické znalosti aj ochotu experimentovať. Spoločnosť si zachovala silnú internú kultúru výskumu a

vývoja a úzko spolupracovala s vedcami v oblasti potravinárstva, kuchármi a odborníkmi na výživu, aby zdokonalila svoje receptúry. Musela sa tiež zamerať na vnímanie spotrebiteľov - najmä verných zákazníkov, ktorí poznajú bio mäsové výrobky Hanegal - a zabezpečiť, aby jej nový rastlinný sortiment spĺňal rovnako vysoké štandardy chuti a remeselného spracovania. To sa podarilo dosiahnuť postupným zavádzaním, starostlivým budovaním značky a neustálym dialógom so zákazníkmi. V myslení sa uplatňovala otvorenosť, zvedavosť a rešpektovanie vyvíjajúceho sa potravinárskeho prostredia.

Inovácia spoločnosti Hanegal spočíva v jej holistickom prístupe k výrobe potravín. Či už vyrába ekologické údeniny alebo vegánsku paštétu, uplatňuje rovnaké zásady: 100 % ekologických surovín, žiadne prídavné látky, úplná transparentnosť a hlboká úcta k prírode. Jej rastlinný sortiment zahŕňa hotové jedlá, nátierky a alternatívy tradičných údenín, ktoré moderným spotrebiteľom ponúkajú rozmanitosť a pohodlie. Spoločnosť Hanegal je jednou z mála spoločností, ktorá plne integruje etickú výrobu do všetkých aspektov svojho podnikania, od získavania zdrojov až po balenie. Pokračuje tiež v inováciách nových receptúr a formátov, pričom skúma spôsoby, ako znížiť vplyv na životné prostredie prostredníctvom výberu ingrediencií, zníženia množstva odpadu a udržateľného využívania energie.



Spoločnosť Hanegal významne prispieva k rastúcemu hnutiu za stravovanie šetrné ku klíme. Ponukou dostupných a atraktívnych potravín rastlinného pôvodu podporuje zdravší životný štýl a znižuje závislosť od priemyselnej produkcie mäsa. Z environmentálneho hľadiska podporuje ekologické postupy zdravie pôdy, biodiverzitu a znižuje emisie skleníkových plynov. Spoločnosť Hanegal zohráva dôležitú úlohu aj v oblasti vzdelávania a propagácie - pomáha meniť chápanie verejnosti o tom, čo znamená dobré jedlo a prečo sú naše rozhodnutia dôležité.

V súčasnosti je Hanegal prosperujúcou spoločnosťou s rastúcim zastúpením v dánskych supermarketoch a u poskytovateľov stravovacích služieb vrátane škôl, jedální a nemocníc. Naďalej sa riadi silným etickým kompasom, udržiava transparentnosť a dôveru svojich zákazníkov. Do budúcnosti sa spoločnosť usiluje rozšíriť svoju ponuku rastlinných produktov, vstúpiť na nové trhy a prehĺbiť svoj vplyv.

Patria sem investície do vývoja výrobkov, inovácie udržateľných obalov a strategické partnerstvá s podobne zmýšľajúcimi organizáciami. Dlhodobou víziou spoločnosti Hanegal je dosiahnuť, aby sa udržateľné, ekologické a rastlinné potraviny stali každodennou voľbou - tým, že dokážeme, že môžu byť rovnako chutné, praktické a uspokojujúce ako čokoľvek iné na pultoch. Podľa spoločnosti Hanegal budúcnosť potravín nie je len rastlinná - je zásadová.

Webová stránka

www.hanegal.dk

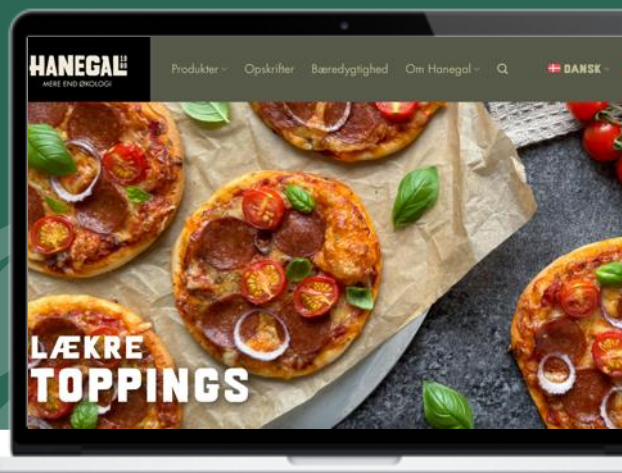
Kontakt:

e: info@hanegal.dk

Sociálne médiá

[Facebook](#) [LinkedIn](#) [Instagram](#)

KLIKNITE NA
ZOBRAZENIE



Pokročilý

Rozhovor s Rune-
Christofferom
Dragsdahlom na
nasledujúcej strane



Dánska vegetariánska spoločnosť

Krajina

Dánsko

Typ

Mimovládna organizácia (MVO)

Tematické oblasti

Prechod na rastlinnú výrobu; politika a propagácia; informovanosť verejnosti

Riešené zručnosti/kompetencie

Medziodvetvová spolupráca

Riešená výzva/potreba

štrukturálne prekážky; búranie mýtov

Stručný opis

Dánska vegetariánska spoločnosť (Dansk Vegetarisk Forening) je nezisková organizácia s dlhoročnou tradíciou, ktorej cieľom je urýchliť prechod na rastlinnú stravu a potravinové systémy v Dánsku. Spoločnosť bola založená v roku 1896 lekármi a pôvodne propagovala rastlinnú stravu zo zdravotných a etických dôvodov. V súčasnosti sa jej poslanie rozšírilo o **opatrenia v oblasti klímy, potravinovej bezpečnosti a udržateľnosti**, čo odráža holistické chápanie výhod zníženia závislosti od živočíšnych produktov.

Spoločnosť pracuje na viacerých úrovniach - od politiky až po zapojenie verejnosti - a spolupracuje s vládou, výrobcami potravín, kuchármi, zdravotníckymi pracovníkmi a spotrebiteľmi. Zohrala ústrednú úlohu pri formovaní dánskej agendy v oblasti potravín rastlinného pôvodu, pričom prispela k vytvoreniu prvého národného akčného plánu pre potraviny rastlinného pôvodu na svete a verejného grantového programu na inovácie vo výške 170 miliónov EUR. Prostredníctvom kampaní, vzdelávania, odbornej prípravy a spolupráce podporuje praktické riešenia, ako napríklad štandardné rastlinné jedlá vo verejných inštitúciách a programy odbornej prípravy kuchárov, aby sa udržateľná strava stala dostupnejšou. Spoločnosť podporuje aj medzinárodnú osvetu a zdieľa skúsenosti Dánska s inými krajinami prostredníctvom tzv. rastlinnej diplomacie.



Rozhovor s Rune-Christofferom Dragsdahlom z Dánskej vegetariánskej spoločnosti

Kliknite pre sledovanie...



Webová stránka

<https://vegetarisk.dk/>

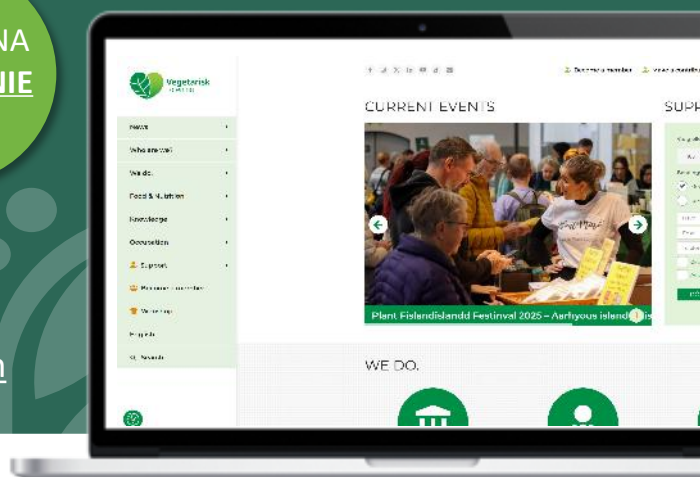
Kontakt:

e: kontakt@vegetarisk.dk t: (+45) 5191 8978

Sociálne médiá

[Facebook](#) [Instagram](#) [Twitter/X](#) [LinkedIn](#)
[YouTube](#) [TikTok](#)

KLIKNITE NA
ZOBRAZENIE





Grécko

Príklady dobrej praxe



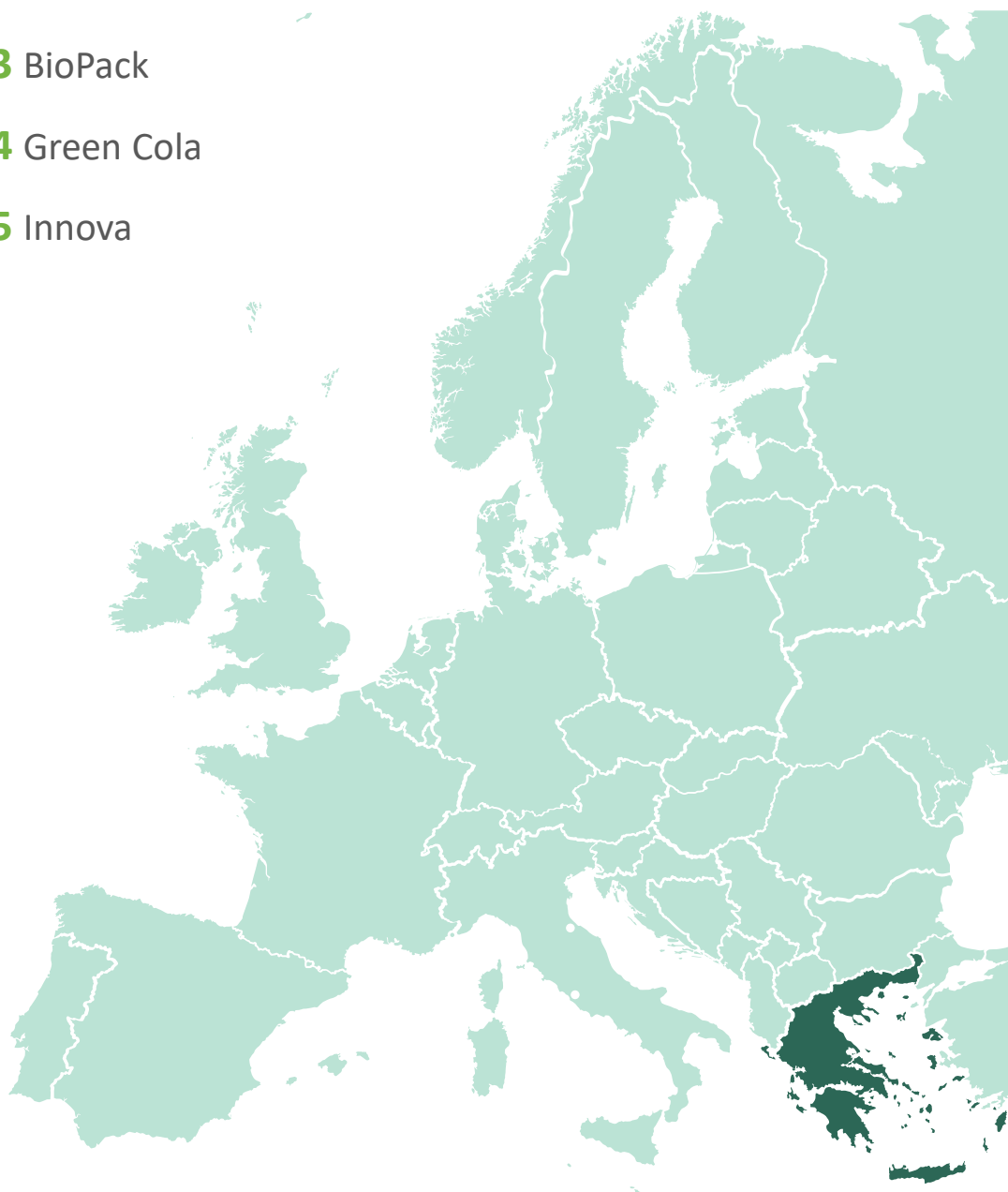
01 Liofyllo

02 VioLife

03 BioPack

04 Green Cola

05 Innova





Liofyllo

Krajina

Grécko

Typ

Laboratórne služby na zákazku pre remeselné výrobky

Tematické oblasti

Inovácie, udržateľnosť, remeselná zručnosť

Riešené zručnosti/kompetencie

Vlastné laboratórium, teambuildingové podujatia, dizajnerský ateliér, workshopy GreenPath.

Riešená výzva/potreba

Prijatie trhu

Stručný opis



*Podcast s
Alexandrou
Makrygeorgou
na ďalšej strane*

Poslaním tímu Liofyllo je srdečná zmes inovácií, udržateľnosti a zachovania kultúry, ktorá je hlboko zakorenená v podstate stedomorského a gréckeho dedičstva. Premenu poľnohospodárskeho odpadu z olivových listov, vedľajšieho produktu často vyhadzovaného ako odpad, na ekologický materiál vdychuje spoločnosť Liofyllo nový život odvekému symbolu prosperity - olivovníku. Vo svete, kde ľudstvo svojou činnosťou často zaťažuje životné prostredie, pôsobí Liofyllo ako maják nádeje a ukazuje hlboký potenciál obehového hospodárstva. Poslaním spoločnosti Liofyllos nie je len opätovné využitie odpadu, ale aj vytvorenie dedičstva. Každý panel, ktorý vyrobia z olivových listov, je preniknutý duchom udržateľnosti, pričom používajú biologicky rozložiteľné lepidlá a lepidlá na biologickej báze, aby minimalizovali vplyv na životné prostredie a zároveň maximalizovali inovácie. Poslanie spoločnosti Liofyllo sa riadi záväzkom ctiť si dary prírody a zároveň riešiť naliehavú potrebu udržateľnosti.



Podcastový rozhovor s Alexandrou Makrygeorgou zo spoločnosti Liofyllo

Kliknite pre počúvanie...

Mrs Alexandra Makrygeorgou
Founder, Liofyllo, Greece



Webové stránky

liofyllo.com

Kontakt:

e: info@liofyllo.com

Sociálne médiá

[Instagram](#) [Facebook](#)

KLIKNITE NA
ZOBRAZENIE

Liofyllo [HOME](#) [ABOUT](#) [OUR SERVICES](#) [SHOP](#) [BLOG](#) [ESG](#) [!](#) [🛒](#)

Passionate
about **style**

Our idea is a combination of functionality and
beauty in minimalist objects created by talented
craftsmen for the coziness of your place.

[VIEW OUR PRODUCTS](#)

Začiatovník

Violife
100% Plant Based



Violife

Krajina

Grécko

Typ

Vývoj produktu

Tematické oblasti

Zložky na rastlinnej báze, inovatívne technológie

Riešené zručnosti/kompetencie

Vývoj bezmliečnych alternatív syra na rastlinnej báze

Riešená výzva/potreba

Poskytovanie udržateľných a vegánskych možností syra s cieľom znížiť vplyv produkcie mlieka na životné prostredie

Stručný opis:

Spoločnosť Violife so sídlom v gréckom Solúne je lídrom vo výrobe inovatívnych rastlinných alternatív syra. Spoločnosť **vyvinula rozmanitú škálu syrových výrobkov bez mlieka, ktoré uspokojujú rastúci dopyt po vegánskych a ekologicky udržateľných potravinách**. Výrobky spoločnosti Violife neobsahujú bežné alergény, geneticky modifikované organizmy a konzervačné látky, čo odráža záväzok k výrobe, ktorá je ohľaduplná k zdraviu a životnému prostrediu. Violife pochádza z gréckeho slova Vios, čo znamená život. Je to teda, život na druhú, žiť naplno.

Spoločnosť Violife ponúka rôznorodú škálu rastlinných alternatív syra vrátane plátkov, blokov, strúhaných variantov a krémových nátierok v rôznych príchuťach, ako je čedar, gouda, mozzarella a údené. Ich výrobky sú určené na roztápanie, grilovanie, strúhanie, opekanie a roztieranie, čím poskytujú všestranné využitie na rôzne kulinárske účely.

Spoločnosť Violife sa stala celosvetovo uznávanou značkou, ktorá dodáva výrobky veľkým maloobchodníkom a poskytovateľom stravovacích služieb.

Spoločnosť plánuje rozšíriť svoj sortiment výrobkov o nové inovatívne príchuťe a preskúmať ďalšie rastlinné alternatívy mliečnych výrobkov.

Spoločnosť Violife je ukážkou toho, ako môžu malé a stredné podniky v potravinárskom priemysle rozšíriť výrobu udržateľných výrobkov. Používatelia sa môžu pripojiť prostredníctvom ich webovej stránky.

Všetky výrobky Violife neobsahujú bežné alergény, GMO a konzervačné látky, čo zodpovedá preferenciám udržateľných a zdravých spotrebiteľov. Ich záväzok používať rastlinné alternatívy podporuje environmentálnu udržateľnosť tým, že znižuje závislosť od živočíšnej výroby.

Spoločnosť Violife má viac ako 30 rokov skúseností s vývojom vegánskych výrobkov a má celosvetovú pôsobnosť a distribuuje ich do viac ako 50 krajín. Ako svetový líder v oblasti rastlinných alternatív syrov má podporu spoločnosti Upfield, najväčšej svetovej spoločnosti zaoberajúcej sa transformáciou potravín rastlinného pôvodu, čo zvyšuje ich inovačnú kapacitu a dosah na trh.

Ukazuje, ako môžu inovácie v oblasti potravín na rastlinnej báze viesť ku globálnej zmene, čím sa stáva vynikajúcim príkladom pre ostatných, ktorí ho môžu napodobniť.

Spoločnosť Violife je v súlade s projektom Plant Power tým, že podporuje inovácie v oblasti rastlinných potravín, znižuje emisie skleníkových plynov z výroby mlieka a ponúka riešenia, ktoré podporujú prechod k udržateľným potravinovým systémom.



Webová stránka:

[Violife](https://www.violifefoods.com)

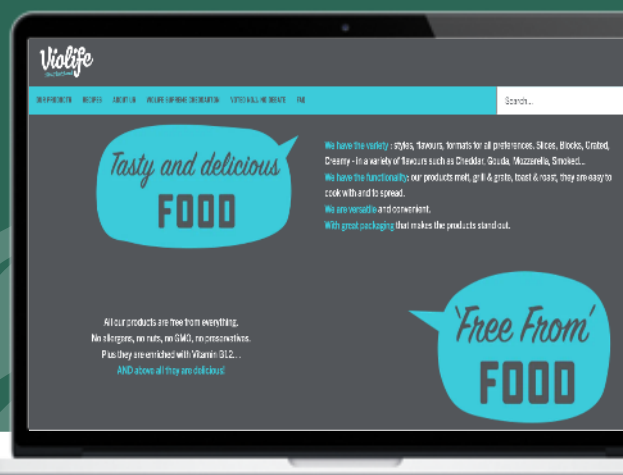
Kontakt:

e: info@violifefoods.com, t: +30 2311 990 700

Sociálne médiá:

[Instagram](#) [Facebook](#) [TikTok](#)

KLIKNITE NA
ZOBRAZENIE





BioPack

Krajina

Grécko

Typ

Vývoj produktu

Tematické oblasti

Udržateľné obaly a inovatívne technológie

Riešené zručnosti/kompetencie

Vývoj biologicky rozložiteľných a kompostovateľných obalových riešení

Riešená výzva/potreba

Zníženie znečistenia plastmi a ponuka ekologických alternatívnych obalov pre potravinárske MSP

Stručný opis

BioPack je priekopnícka grécka spoločnosť, ktorá sa špecializuje **na vývoj biologicky rozložiteľných a kompostovateľných obalových materiálov**. Spoločnosť rieši kritický environmentálny problém plastového odpadu tým, že ponúka **udržateľné obalové riešenia prispôbené potravinárskemu priemyslu**. Ich inovatívny prístup spája miestne zdroje s najmodernejšími technológiami, podporuje obehové hospodárstvo a podporuje malé a stredné podniky v ich úsilí o udržateľnosť.

Spoločnosť BioPack vyvíja biologicky rozložiteľné a kompostovateľné obaly na potraviny s cieľom znížiť množstvo odpadu v životnom prostredí. Poskytuje ekologické alternatívy k jednorazovým plastom. Podporuje tak podniky pri znižovaní ich uhlíkovej stopy a prispieva k obehovému hospodárstvu.

BioPack prispieva k znižovaniu emisií a odpadu v potravinových systémoch, čo úzko súvisí so zameraním projektu Plant Power na ekologické inovácie. Spoločnosť BioPack bola založená v Aténach s cieľom riešiť rastúci problém znečistenia plastmi. Tím identifikoval príležitosť vyvinúť kompostovateľné obalové riešenia prispôbené pre malé a stredné podniky v potravinárskom priemysle.

Problémy, s ktorými sa stretli, sú vysoké výrobné náklady a obmedzené povedomie podnikov o biologicky rozložiteľných možnostiach.

Vďaka spolupráci s miestnymi dodávateľmi a využívaniu finančných prostriedkov EÚ však rozširujú prevádzku a vzdelávajú klientov.

Tento podnik demonštruje inovácie navrhovaním obalových materiálov, ktoré sa prirodzene rozkladajú bez škodlivých zvyškov. To zasa pomáha malým a stredným podnikom v potravinárstve plniť environmentálne predpisy, výrazne znižuje množstvo plastového odpadu pri distribúcii potravín a zvyšuje povedomie o udržateľných riešeniach v oblasti obalov.

Spoločnosť BioPack poskytuje služby čoraz väčšiemu počtu gréckych a medzinárodných malých a stredných potravinárskych podnikov. Plánuje rozšíriť výrobnú kapacitu a investovať do výskumu a vývoja nových materiálov.

Malé a stredné podniky sa môžu obrátiť na spoločnosť BioPack s prosbou o ekologické obalové riešenia, inšpiráciu a možnosti vzdelávania.



BioPack ukazuje, ako môžu inovácie v oblasti obalov riešiť naliehavé environmentálne výzvy a môžu slúžiť ako inšpirácia pre udržateľné obchodné postupy v potravinárskom sektore.

Webová stránka

<https://bio-pack.bg/en>

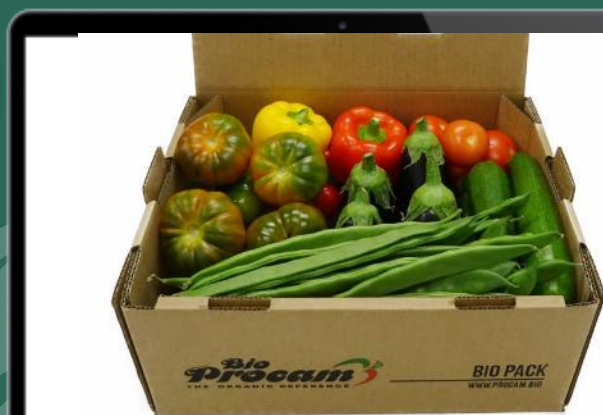
Kontakt:

info@biopack.gr, t: +30 2310 631 294

Sociálne médiá:

[Instagram](#) [Facebook](#). [TikTok](#)

KLIKNITE NA
ZOBRAZENIE



Začiatok

green
cola



Green Cola

Krajina

Grécko

Typ

Vývoj produktu

Tematické oblasti

Inovatívne nápoje a rastlinné zložky

Riešené zručnosti/kompetencie

Vývoj prírodných, zdravších alternatív nealkoholických nápojov

Riešená výzva/potreba

Poskytovanie zdravšej, nízkokalorickej alternatívy k tradičným sladkým nealkoholickým nápojom pri zachovaní skvelej chuti

Stručný opis

Green Cola je grécka spoločnosť, ktorá spôsobila revolúciu v odvetví nealkoholických nápojov **tým, že predstavila zdravšie, prírodné alternatívy tradičnej koly**. Vďaka použitiu stévie ako prírodného sladidla ponúka Green Cola celý rad nápojov bez cukru a umelých prísad. **Spoločnosť sa zameriava na udržateľnosť a zdravie a uspokojuje rastúci dopyt trhu po prírodzenejších a funkčných nápojoch.**

Green Cola je v súlade s projektom Plant Power tým, že podporuje inovácie v nápojovom priemysle s využitím rastlinných zložiek, podporuje zdravšie rozhodnutia spotrebiteľov a znižuje vplyv tradičnej výroby nealkoholických nápojov na životné prostredie.

Spoločnosť Green Cola sa špecializuje na výrobu inovatívnych, zdravších sýtených nápojov, ktoré využívajú prírodné sladidlá a prísady a predstavujú zdravšiu alternatívu k tradičným nealkoholickým nápojom.

Znižujú spotrebu cukru používaním prírodných sladidiel, ako je stévia, a podporujú udržateľné postupy pri výrobe nápojov.

Spoločnosť Green Cola vznikla ako reakcia na rastúci dopyt spotrebiteľov po zdravších nealkoholických nápojoch. Spoločnosť zistila, že na trhu je medzera v oblasti sýtených nápojov s nízkym obsahom kalórií a bez aspartámu, kyseliny fosforečnej, cukru a konzervačných látok.

Aby si výrobok zachoval chuť a dojem tradičnej koly a zároveň používal prírodné sladidlá, vyvinula spoločnosť Green Cola jedinečnú receptúru, v ktorej sa ako prírodné sladidlo používa stévia spolu s ďalšími prírodnými zložkami, aby sa vytvorila kola, ktorá spĺňa očakávania spotrebiteľov, ktorí dbajú o zdravie.

Spoločnosť preukazuje svoje podnikateľské schopnosti a aktívne rozširuje svoj sortiment výrobkov a

prítomnosť na trhu, distribuuje svoje nápoje v niekoľkých krajinách po celom svete, čím sa spoločnosť Green Cola stala priekopníkom na trhu so zdravými nápojmi. Prostredníctvom neustálych inovácií s novými príchutami a výrobkami, ktoré sú v súlade s trendmi v oblasti zdravia a udržateľnosti, je Green Cola príkladom toho, ako môžu nápojové spoločnosti inovovať, aby splnili moderné trendy v oblasti zdravia a zároveň si zachovali atraktivnosť na trhu.

Zo sociálneho a environmentálneho hľadiska prispieva znížená spotreba cukru u spotrebiteľov k lepším zdravotným výsledkom a spoločnosť podporuje udržateľné poľnohospodárske postupy.

Rast trhu: Spoločnosť zaznamenala výrazný rast, ktorý bol spôsobený rastúcim dopytom spotrebiteľov po výrobkoch zameraných na zdravie a odklonom od sladkých nápojov. Okrem klasickej Green Coly spoločnosť ponúka aj jej varianty, ako napríklad Green Cola Lemon, Green Orange a ďalšie ochutené sýtené nápoje, čím neustále rozširuje svoje portfólio s cieľom uspokojiť rôzne chute spotrebiteľov.



Funkčné zložky: Niektoré výrobky obsahujú prírodný kofeín zo zelených kávových zŕn, čo je v súlade s trendom funkčných, zdraviu prospešných nápojov.

Nahradením cukru stéviou prispieva Green Cola k zníženiu celkovej spotreby cukru, čím rieši zdravotné problémy, ako je obezita a cukrovka. Používanie stévie a zelených kávových zŕn podporuje udržateľné poľnohospodárske postupy, čím sa podporujú ekologické poľnohospodárske metódy.

Spoločnosť Green Cola sa zaviazala minimalizovať svoj

vplyv na životné prostredie, pričom sa zameriava na ekologické balenie a znižovanie uhlíkovej stopy počas výroby.

Hoci Green Cola pochádza z Grécka, úspešne sa rozšírila do viacerých krajín v Európe, Ázii a Severnej Amerike, čím sa zvýšila známosť jej značky.

Značka oslovuje spotrebiteľov, ktorí dbajú o svoje zdravie a hľadajú nízkokalorické nápoje na báze prírodných ingrediencií, čím sa odlišuje od tradičných nealkoholických nápojov konkurencie.

Nahradením cukru stéviou prispieva **Green Cola** k zníženiu celkovej spotreby cukru, čím rieši zdravotné problémy, ako je obezita a cukrovka. Používanie stévie a zelených kávových zŕn podporuje udržateľné poľnohospodárske postupy, čím sa podporujú ekologické poľnohospodárske metódy.

Webové stránky

<https://gr.greencola.com/>

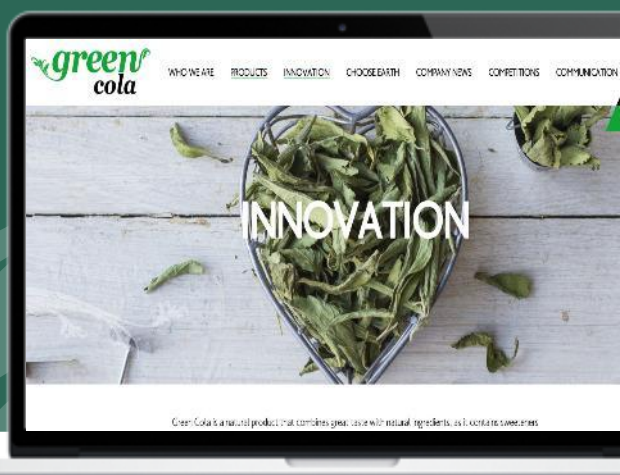
Kontakt:

e: contact@greencola.gr t: +30 2108002980

Sociálne médiá

[Facebook](#) [Instagram](#)

KLIKNITE NA
ZOBRAZENIE





Spoločnosť iNNova Health Foodlabs

Krajina

Grécko

Typ

Vývoj produktu

Tematické oblasti

Inovatívne technológie.

Riešené zručnosti/kompetencie

Vývoj prírodných a zdravších potravín.

Riešená výzva/potreba

Dopyt spotrebiteľov po kvalitných potravinách.

Stručný opis

iNNova Health Foodlabs je laboratórium pre nutričný výskum a vývoj inovatívnych funkčných potravín. Dr. Panagiotis Panopoulos je lekárske biochemik a projektový manažér. Podieľa sa na viacerých európskych projektoch a o svojej práci publikoval viacero výskumných prác. Jeho poslaním v spoločnosti iNNova Health Foodlabs je zvýšiť konkurencieschopnosť v agropotravinárskom sektore a potravinárskom priemysle zameraním sa na vysokokvalitné analýzy a výskum potravín. To im umožňuje vytvárať personalizované výživové riešenia, ktoré maximalizujú kvalitu účinnosti a zdravotné prínosy v priebehu času. Pracujú v oblasti vzdelávania, odbornej prípravy v rámci odborného vzdelávania, vypracúvajú učebné osnovy a organizujú semináre s cieľom preklenúť medzeru medzi výskumom a praktickým využitím v oblasti výživy a potravinárstva. Počas rozhovoru sa podelil o ich problémy s investíciami do vybavenia, aby mohli napredovať vo výskume a metodikách. Poznamenal, že sa zameriavajú na trofometriu, ktorá im umožňuje analyzovať a zlepšovať potraviny na molekulárnej úrovni. To im umožňuje vytvárať personalizované potraviny prispôsobené individuálnym nutričným potrebám, ktoré zabezpečujú maximálnu účinnosť a zdravotný prínos. Aký je ich vplyv? Vypočujte si viac.



Rozhovor s Dr. Panagiotisom Panopoulosom z iNNova Health Foodlabs

Kliknite pre sledovanie...



Webová stránka

<http://innovahealth-foodlabs.com>

Kontakt:

e: info@innovahealth-foodlabs.com

KLIKNITE NA
ZOBRAZENIE



INNOVA HEALTH FOOD LABS
Trophometry Experts

Slovo/fráza	Stručné vysvetlenie
Vysledovateľnosť na základe blockchainu	Systém digitálnej účtovnej knihy používaný na zaznamenávanie a overovanie každého kroku v potravinovom dodávateľskom reťazci. V rastlinných potravinových systémoch zabezpečuje transparentnosť, zabraňuje podvodom a podporuje vyhlásenia o udržateľnosti bezpečným sledovaním údajov o pôvode, spracovaní a distribúcii.
Biologická dostupnosť	Označuje časť látky, napríklad živiny, kontaminantu alebo bioaktívnej zlúčeniny, ktorá sa uvoľní z potravinovej matrice v tráviacom trakte a je dostupná na vstrebávanie v črevách. Predstavuje potenciálne množstvo zlúčeniny, ktoré sa môže absorbovať do krvného obehu po trávení, ale pred meraním skutočnej absorpcie.
Cirkulárna biotechnológia	Využíva prírodné procesy na premenu odpadu na užitočné produkty, čím sa zachováva využívanie zdrojov (uzavretý cyklus).
Obehové hospodárstvo	Minimalizácia odpadu opätovným používaním, opravou a recykláciou zdrojov v uzavretom cykle.
Certifikovaná ekologická výroba	Výrobok je vyrobený bez syntetických chemikálií, GMO alebo škodlivých pesticídov, podľa prísnych noriem ekologického poľnohospodárstva.
Ekologický	Výrobok alebo postup, ktorý nepoškodzuje životné prostredie.
Flexitarian	Osoba, ktorá sa primárne stravuje rastlinnou stravou, ale príležitostne do nej zaraďuje mäso alebo živočíšne produkty.
Potravinové patogény	Mikroorganizmy schopné kontaminovať potraviny a po požití spôsobiť ochorenie u ľudí. Tieto patogény sa môžu v potravinách za priaznivých podmienok množiť a produkovať toxíny alebo priamo infikovať tráviaci trakt, čo vedie k ochoreniam prenášaným potravinami. Medzi bežné príklady patria <i>salmonely</i> , <i>Escherichia coli</i> (E. coli), <i>Listeria monocytogenes</i> , <i>norovírus</i> a <i>Clostridium botulinum</i> .
GMO	Geneticky modifikované organizmy - rastliny alebo zvieratá, ktorých DNA bola zmenená na dosiahnutie špecifických vlastností.
Emisie skleníkových plynov	Emisie skleníkových plynov (GHG) sú plyny ako oxid uhličitý a metán uvoľňované do atmosféry, ktoré prispievajú ku globálnemu otepľovaniu a zmene klímy.
HPP	Netermálna metóda konzervácie potravín, pri ktorej sa používa extrémne vysoký tlak (zvyčajne 100 až 600 megapascalov) na inaktiváciu mikroorganizmov a enzýmov v potravinách, čím sa predlžuje ich trvanlivosť pri zachovaní nutričnej kvality, chuti a štruktúry. Tento proces sa vykonáva pri izbovej teplote alebo pri teplote blízkej izbovej teplote, čím sa zachovávajú čerstvé vlastnosti

Slovník (pokračovanie)

Slovo/fráza	Stručné vysvetlenie
Normy IFS	Medzinárodné normy sú celosvetovo uznávané certifikáty, ktoré zabezpečujú bezpečnosť, kvalitu a zhodu potravín v dodávateľských reťazcoch. Pre malé a stredné podniky v rastlinnom sektore zvyšuje certifikácia IFS dôveru, transparentnosť a prístup na trh.
Organoleptické vlastnosti	Senzorické vlastnosti látky, najmä potravín alebo nápojov, ktoré sa vnímajú zmyslami chuti, čuchu, zraku, hmatu a niekedy aj sluchu. Tieto vlastnosti zahŕňajú charakteristiky, ako je chuť, vôňa, farba, textúra a vzhľad, ktoré spoločne ovplyvňujú vnímanie a prijatie spotrebiteľom.
Permakultúra	Holistický systém poľnohospodárskeho dizajnu, ktorý napodobňuje prírodné ekosystémy s cieľom vytvoriť sebestačnú produkciu potravín s nízkym vplyvom na životné prostredie. Kladie dôraz na biodiverzitu, zdravie pôdy a minimálne vonkajšie vstupy - v súlade s udržateľnými rastlinnými postupmi.
Tlakový systém SAS	Pokročilá extrakčná technika, ktorá kombinuje použitie superkritických kvapalín; najčastejšie superkritického oxidu uhličitého s konvenčnými rozpúšťadlami na zvýšenie účinnosti extrakcie bioaktívnych zlúčenín, kontaminantov alebo iných cieľových látok z pevných alebo kvapalných matric. Superkritická kvapalina pôsobí ako rozpúšťadlo alebo spoluspúšťadlo pri špecifických teplotných a tlakových podmienkach, čím zlepšuje rozpustnosť, prenos hmoty a selektivitu, pričom pracuje pri relatívne miernych teplotách, ktoré pomáhajú zachovať tepelne citlivé zlúčeniny.
Vertikálne poľnohospodárstvo	Pestovanie plodín vo vrstvách na sebe, často s použitím kontrolovaného prostredia (CEA). Umožňuje celoročnú produkciu potravín na báze rastlín s efektívnym využitím priestoru, vody a energie, čo je ideálne pre udržateľnosť v mestách.



Záverečné poznámky



Prípadové štúdie uvedené v tejto príručke poskytujú presvedčivý prehľad o rozmanitých inováciách, ktoré formujú európsky sektor rastlinnej výroby. Tieto príklady z oblasti výroby potravín, starostlivosti o pleť, mestského poľnohospodárstva a udržateľného balenia poukazujú na potenciál podnikania na rastlinnej báze, ktoré prináša riešenia ohľaduplné k zdraviu, šetrné ku klíme a ekonomicky životaschopné.

Každý príklad dobrej praxe ilustruje, ako môže jasná vízia, kreatívne myslenie a zapojenie komunity premeniť vznikajúce medzery na trhu na úspešné podniky. Predstavené podniky, od priekopníckych technológií až po tradičné ekologické metódy, nielenže prekonalí výzvy špecifické pre dané odvetvie, ale stanovili referenčné hodnoty, ktoré môžu nasledovať aj ostatní.

Tieto príbehy spoločne potvrdzujú, že prechod na rastlinnú výrobu je možný a už sa uskutočňuje. Podnikatelia, pedagógovia a tvorcovia politík môžu z týchto modelov čerpať pri podpore inkluzívneho a udržateľného rastu v celom potravinovom systéme aj mimo neho.





Rastliny sú čističky
vzduchu poháňané
slnecnou energiou,
ktorých filter nikdy
netreba meniť.

Khang Kijarro Nguyen



Bibliografia



- Davey N.G, Benjaminsen G., (2021). Telling Tales, Digital Storytelling as a Tool for Qualitative Data Interpretation and Communication (Rozprávane príbehov, digitálne rozprávane príbehov ako nástroj interpretácie a komunikácie kvalitatívnych údajov). International Journal of Qualitative Methods Volume 20: 1-10.
- Kim, S., Park, C., & O'Rourke, J. (2017). Účinnosť online simulačného tréningu: Inventory: Measuring Faculty Knowledge, Perceptions, and Intention to Adopt (Meranie vedomostí, vnímania a zámeru fakulty prijať). Nurse Education Today, 51, 102-107 doi: <https://doi.org/10.1016/j.nedt.2016.12.022>
- Landrum, R. E., Brakke, K., & McCarthy, M. A. (2019). Pedagogická sila rozprávania príbehov. Scholarship of Teaching and Learning in Psychology. doi <http://dx.doi.org/10.1037/stl0000152>
- Oroszi, T. (2020) Vzdelávanie založené na kompetenciách. Creative Education, 11, 2467-2476. doi: 10.4236/ce.2020.1111181
- Rooney T., Lawlor K., Rohan E., (2016). Telling Tales; Storytelling as a methodological approach in research (Rozprávane príbehov ako metodologický prístup vo výskume). The Electronic Journal of Business Research Methods 14 Issue 2.



Boosting Innovation for Food SMEs

KLIKNITE NA
ZOBRAZENIE



www.plantpowerproject.eu

sledujte nás



Co-funded by
the European Union

Financované Európskou úniou. Vyjadrené názory a stanoviská sú však výlučne názormi autora (autorov) a nemusia nevyhnutne odrážať názory a stanoviská Európskej únie alebo Európskej výkonnej agentúry pre vzdelávanie a kultúru (EACEA). Európska únia ani EACEA za ne nemôžu niesť zodpovednosť.

