



INOVACE V POTRAVINÁŘSTVÍ

- využití trendu rostlinné stravy pro
posílení vašeho exportu



| **Obsah prezentace**

- 01.** Představení ProVeg
- 02.** Segment rostlinných produktů
- 03.** V-Label
- 04.** Možnosti spolupráce
- 05.** Q&A



1

Představení ProVeg



Představení ProVeg

ProVeg je mezinárodní organizace zvyšující povědomí o výběru potravin, která pracuje na transformaci globálního potravinového systému nahrazením konvenčních živočišných produktů rostlinnými a kultivovanými alternativami.

ProVeg spolupracuje s mezinárodními rozhodovacími orgány, vládami, výrobci potravin, investory, sdělovacími prostředky a širokou veřejností, aby pomohla světu přejít na společnost a ekonomiku, které jsou méně závislé na živočišném zemědělství a udržitelnější pro lidi, zvířata a planetu.

NAŠE MISE

Snížení celosvětové spotřeby živočišných produktů o 50 % do roku 2040.

NAŠE VIZE

Svět, ve kterém si každý vybírá lahodné a zdravé jídlo, které je dobré pro všechny lidi, zvířata a naši planetu.



Tým ProVeg Česko



Oblasti působnosti ProVeg



Inovace v oblasti rostlinného a kultivovaného jídla

Podporujeme a propojujeme startupy a globální partnery při prosazování inovací v oblasti rostlinných a kultivovaných potravin.



Institucionální a korporátní angažovanost

Ovlivňujeme a podporujeme podniky, osoby s rozhodovací pravomocí a instituce při vývoji, poskytování a propagaci zdravých, etických a udržitelných rostlinných alternativ.



Tvorba a prosazování politik

Spolupracujeme s vládními a mezivládními agenturami, nevládními organizacemi a výzkumnými pracovníky*cemi na vytváření politik a postupů upřednostňujících rostliny.



Budování hnutí

Budujeme silné kolaborativní sítě tým, že posilujeme a podporujeme další nevládní organizace, aliance, skupiny a komunity.



Veřejné vzdělávání a média

Poskytujeme inspiraci a podporu ke snížení a vyloučení živočišných produktů z lidské stravy.

Aktivity, které **ProVeg Česko** realizuje, naplňují několik **Cílů udržitelného rozvoje:**



Jsme členy



5 důvodů, proč být ProVeg



**PRO
CHUŤ**



**PRO
ZDRAVÍ**



**PRO
SPRAVEDLNOST**



**PRO
ZVÍŘATA**



**PRO
ŽIVOTNÍ
PROSTŘEDÍ**

Více rostlinné stravy? **5x lepší svět pro všechny**

- **Pro chuť** – stravovat se rostlinně a zároveň přitom nepřijít o oblíbené chutě nebylo nikdy jednodušší než v současnosti.
- **Pro zdraví** – správně sestavená a vyvážená rostlinná strava je nejen bezpečná, ale může též pomoci při prevenci či léčbě některých nemocí.
- **Pro spravedlivější svět** – s růstem světové populace souvisí i otázka toho, jak můžeme svět nasytit spravedlivěji a udržitelněji.
- **Pro zvířata** – průměrný člověk stravující se “západní dietou” sní za svůj život tisíce zvířat a většina z nich pochází z velkochovů.
- **Pro životní prostředí** – rostlinná strava má řadu pozitivních dopadů na životní prostředí včetně boje proti klimatické změně, udržitelnějšího využívání zdrojů i zachování biodiverzity.

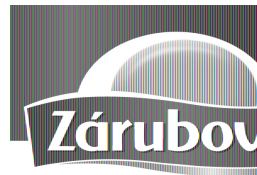


Čemu se věnujeme v ProVeg Česko?

- Sledujeme a analyzujeme nejnovější trendy - u nás i v zahraničí
- Pořádáme odborné webináře a celodenní konferenci New Food Forum
- Certifikujeme české výrobky ochrannou známkou V-Label (čistě rostlinný původ)
- Realizujeme komunikační či jiné kampaně s mezinárodním přesahem (př. Veggie Challenge)
- Vzděláváme [odborníky*ice v oblasti výživy](#)
- Provádíme spotřebitelské průzkumy
- Poskytujeme poradenství včetně testování výrobků



Spolupracujeme s:



Odborné webináře

Vzděláváme v oblasti nejnovějších trendů a akcelerovaném vývoji v rostlinném sektoru na webinářích určených pro B2B publikum (výrobci potravin, retail), média či vysoké školy.



(Ukázka jednoho z předešlých webinářů)

Jak snižovat uhlíkovou stopu potravin ve výrobě a retailu

Na webináři například vystoupili:

- **Prof. Ing. Vladimír Kočí, Ph.D., MBA**
(Fakulta technologie ochrany prostředí, VŠCHT Praha)
- **Ing. Lucie Mádlová Ph.D.**
(Asociace společenské odpovědnosti)
- **Ing. Barbora Geršlová, M.A.**
(IKEA Česká republika, Maďarsko, Slovensko)

[Záznam zde](#)





● Webinář

ČEŠI A ROSTLINNÉ ALTERNATIVY MLÉKA A MLÉČNÝCH PRODUKTŮ

3. února, 2022 | 13:00-14:30

REGISTROVAT

POŘÁDÁ  **proveg** international

 MEDIALNÍ PARTNER **ZaP**

[Záznam zde](#)



● Webinář

SPORTOVNÍ VÝŽIVA: ČEŠI A ROSTLINNÉ PROTEINY

24. listopadu, 2021 | 13:00-14:30

REGISTROVAT

POŘÁDÁ  **proveg** international

 MEDIALNÍ PARTNER **ZaP**

[Záznam zde](#)

Nadcházející webináře



● Webinář

**SPOTŘEBITELSKÝ PRŮZKUM: ROSTLINNÉ
ALTERNATIVY MASA A MASNÝCH PRODUKTŮ**

26. května, 2022 | 13:00-14:00

REGISTROVAT

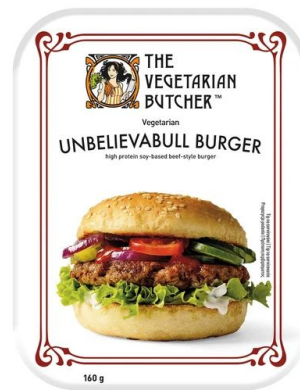
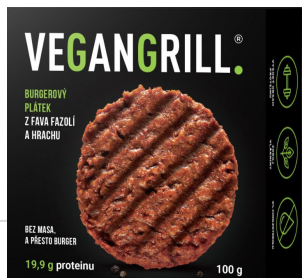
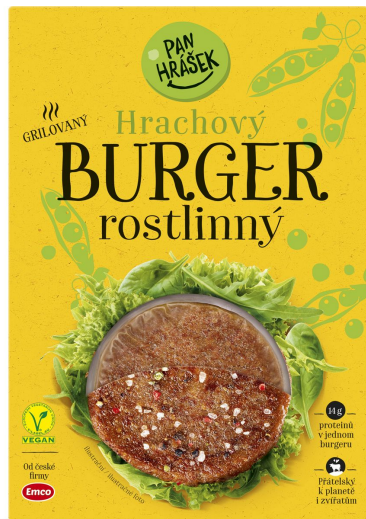
POŘÁDÁ  

Již tento čtvrtek



Více informací a registrace zde: proveg.com/cz/b2b-webinare

Pojmenovávání



Média se na nás často obracejí

Zprostředkováváme:

- Informace k trendům
- Výsledky spotřebitelských průzkumů
- Komentáře k novinkám na trhu
- Výživová a jiné odborná vyjádření



LIDOVKY.cz

Události Názory **Magazín** Orientace Seriály Křížkovy Video Obrazem

V Česku výrazně vzrostl počet flexitariánů. Převážně jsme ale národem masožravců

6. června 2021 5:00 **JIDLO**

Češi jsou nadále převážně národem masožravců, masné produkty pravidelně do svého jídelníčku zařazuje celých 69 % populace. Výrazně však vzrůstá počet těch, kteří maso či ryby konzumují pouze příležitostně. Pole dat z aktuálního výzkumu FMCG Gurus pro Českou veganskou společnost je občasných konzumentů masa aktuálně v Česku 25 %. Maso vůbec nekonzumuje 6 % respondentů.

f t 16 příspěvků

deník.cz

ZPRÁVY PODNIKÁNÍ SPORT NÁZORY MAGAZÍN TIPY MIMINKA O DENÍKU PRÁCE DOVOLENÁ SOUTĚŽE

ČESKO EVROPA PRO ČECHY SVĚT EKONOMIKA REGIONY KRIMI KULTURA ČESÍ V ČÍSLECH

JAK NA KOUPALIŠTĚ: Co je nutné dodržet. Bez testu hrozí pokuta až deset tisíc

Zvyky Čechů se mění, ze stolů pozvolna mizí maso. Kvůli zdraví i etice

25.7.2021

Kamila Minaříková
Reportérka Karlovarského kraje
Napíšte mi

Knedlo, zelo, seitan. Nebo knedlo, zelo, tofu. Než národní klasiku nahradí její rostlinná verze, potrvá to nejspíš ještě dlouho. Odklon Čechů od masité stravy je zatím pozvolný, rozhodně ale stále výraznější. Podle posledních průzkumů vědomě omezuje maso v jídelníčku až pětina obyvatel. Označují se za takzvané flexitariány.

Předplatte si Deník

VHOĎTE SVĚTLA DO COCCOLINO CARE

MILUJTE SVÉ OBLEČENÍ JESTE DĚLE

DALŠÍ ČLÁNKY Z RUBRIKY

Zprávy » Byznys » Byznys | Trendy » Každý pátý Čech je flexitarián, tvrdí průzkum. Restauraci pro...

Každý pátý Čech je flexitarián, tvrdí průzkum. Restauraci pro ně přibývá

FILIP HORÁČEK



Smažák už nestačí. Restaurátoři kvůli mladým ozeleňují nabídku (ilustrační snímek).

25. 7. 8:50

S rostoucím počtem mladých lidí, kteří omezují konzumaci masa,

Přibývá restaurací s rostlinnou nabídkou. Reagují na vzrůstající počet flexitariánů

18. července 2021 7:00

Rostlinná kuchyně je nezadržitelným trendem současnosti. Podle průzkumu společnosti FMCG Gurus pro Českou veganskou společnost je v české populaci v současnosti 21 procent flexitariánů, tedy lidí, kteří z různých důvodů omezují konzumaci živočišných produktů. Na to reagují restaurace, stále více z nich přidává na své menu rostlinná jídla.



Fotogalerie +6

IDNES.cz | ZPRÁVODAJSTVÍ

Domácí Zprávy Krimi Kráje Ekonomika Kultura Finance

Ekonomika

V Česku přibývá flexitariánů. Maso omezují kvůli zdraví, ceně i zvířatům

10. srpna 2021

V Česku výrazně vzrostl počet lidí, kteří se stravují převážně vegetariánsky, avšak maso si čas od času dopřejí. V Česku je takzvaných flexitariánů aktuálně kolem 25 procent. Vyplynělo to z výzkumu společnosti FMCG Gurus pro Českou veganskou společnost.



Zabývá se Cornhole

NOVÁ SÁDKA

Nejvíce veganů je v Brně. Rostlinný trend ale táhne všude, je za tím ekologie i počasí

Kam Nguyenová
12. 8. 2021 6:12

Restaurační byznys byl sice během pandemie výrazně utlučen, podniků s rostlinnou nabídkou i přesto přibývalo. A podle oslovených služeb nabízejících rozvoz jídla bude trend alternativní stravy typu veganství či vegetariánství ještě narůstat, a to nejen tradičně ve velkých městech. Zájem lidí o rostlinnou stravu přitom ovlivňují různé faktory, třeba snaha o pestrý jídelníček, ekologii, ale i počasí.

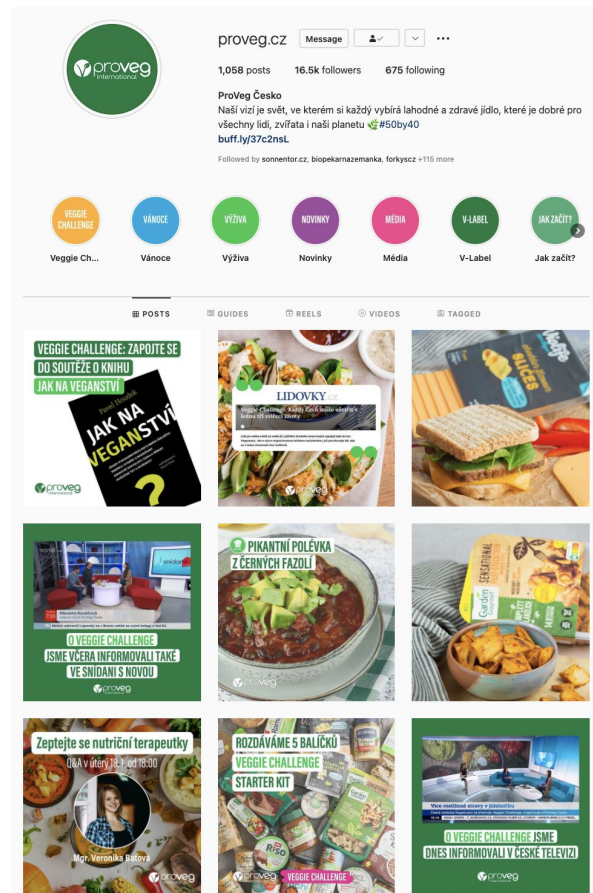


NOVÝ

Silný komunikační partner i pro Vás

Jako jedna z mála organizací pokrýváme témata spojená s rostlinnou stravou, udržitelností a to s B2C i B2B zaměřením.

Měsíčně vidí naše příspěvky 250-350 tisíc lidí.





2

Segment rostlinných produktů

Základní pojmy

Čistě rostlinná strava

- Veganství
- Rostlinná strava
- Celistvá rostlinná strava

Převážně rostlinná strava

- Vegetariánství
- Pescetariánství

Reduktariánství, flexitariánství, semi-vegetariánství



Motivace k rostlinné stravě



1) Zdravotní

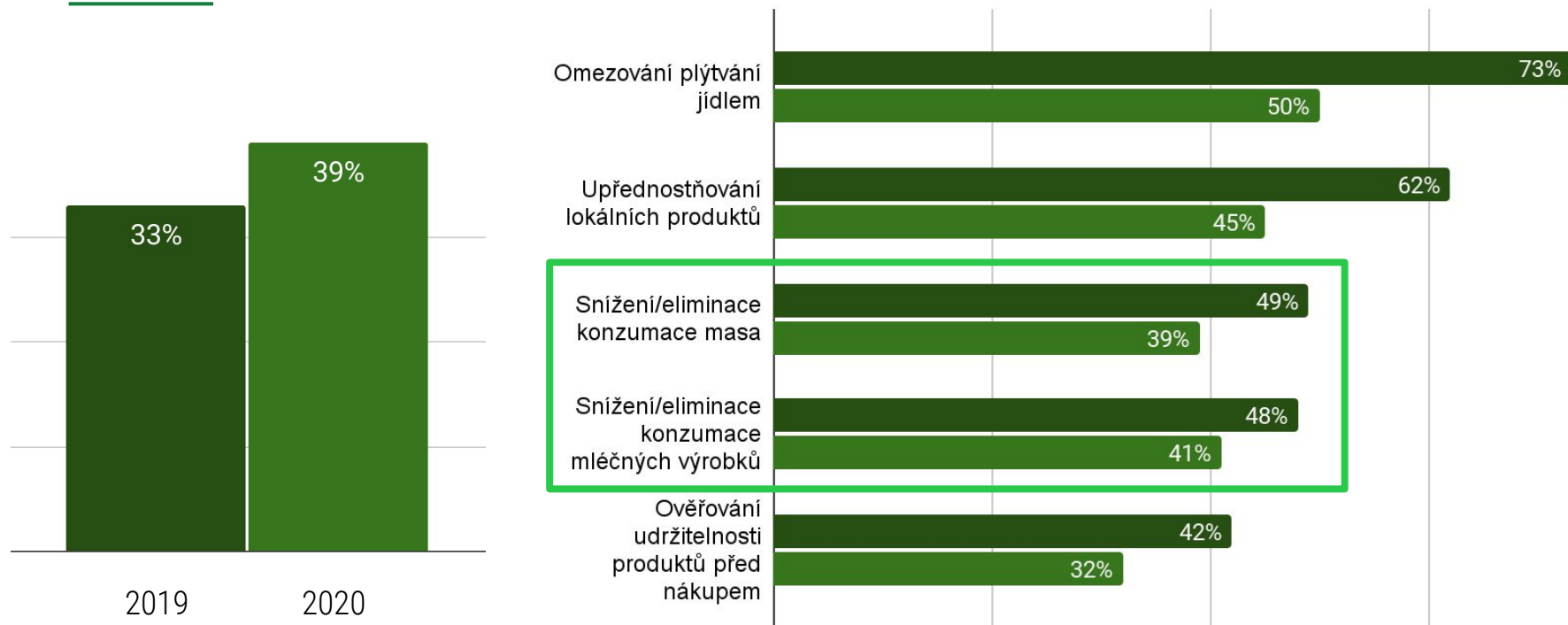


2) Ekologická

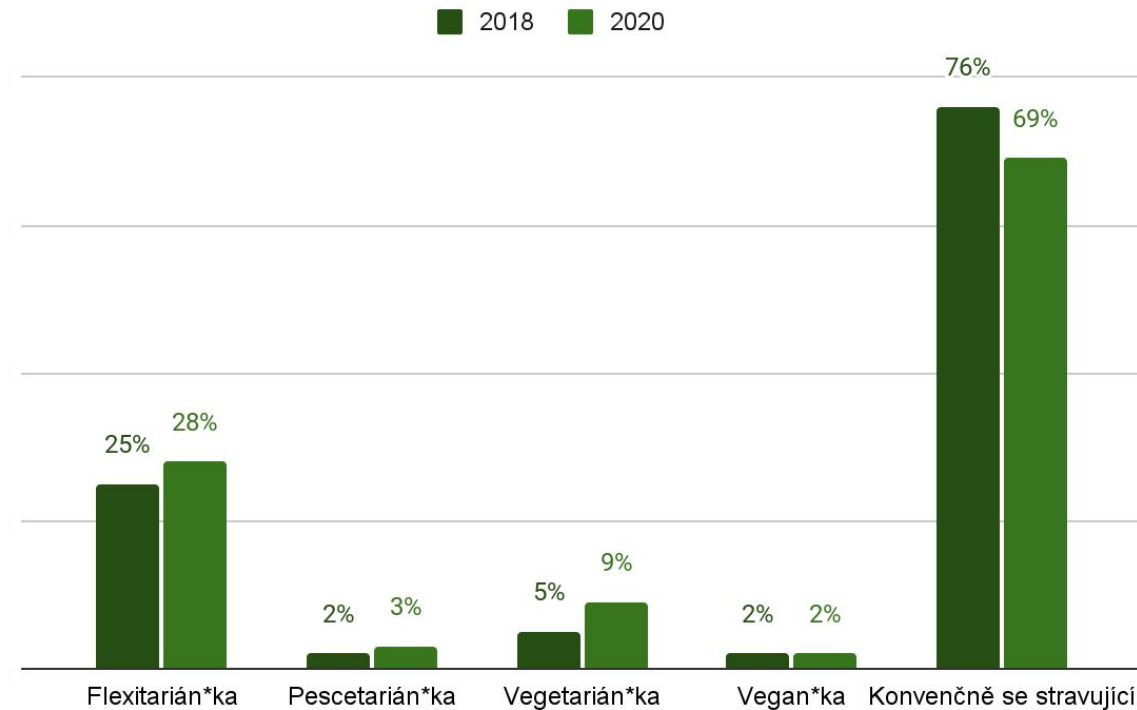


3) Etická

Udržitelnější jídelníček



Způsoby stravování ve světě

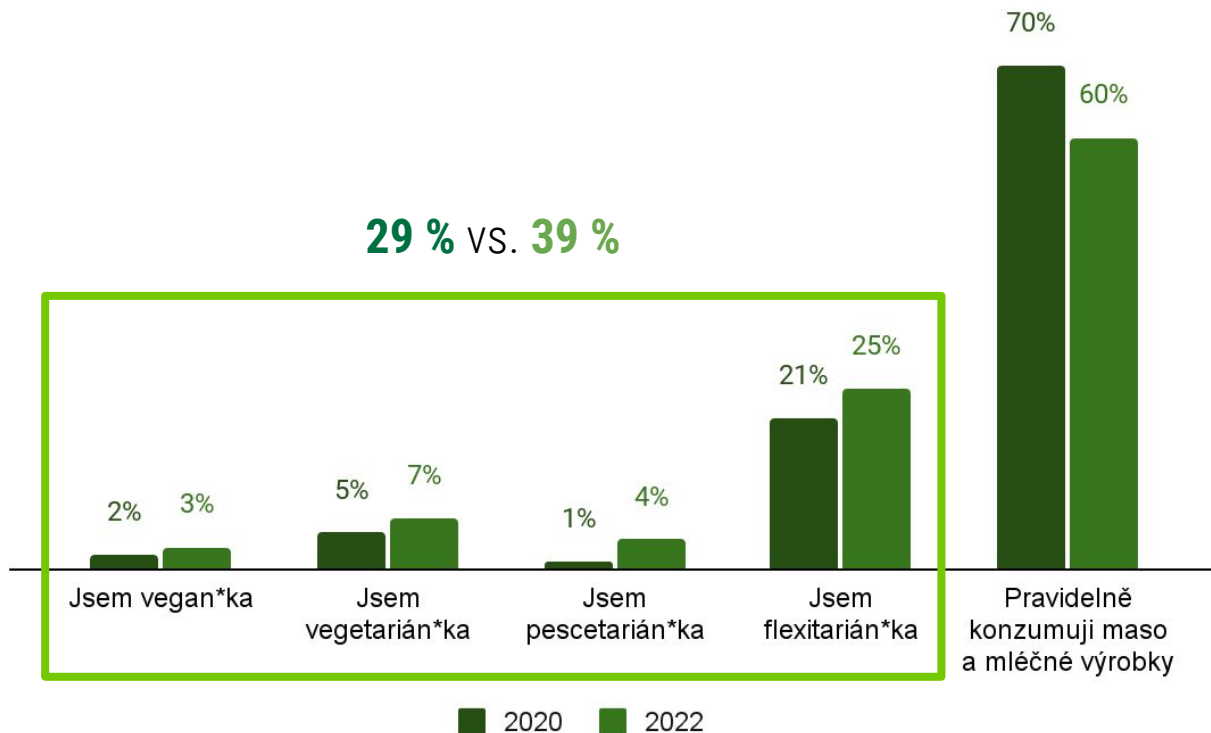


Češi a jídlo: měnící se stravovací návyky

- V Česku rychle roste počet osob stravujících se flexitariánsky. Lidí, kteří konzumují maso jen příležitostně, je už bezmála 40 %.
- Lidé maso nejčastěji omezují ze zdravotních důvodů (86 %), z obav o životní prostředí (78 %), obav o dobré životní podmínky zvířat (63 %).



Způsoby stravování v Česku



Motivace & bariéry

SOUČASNÝ STYL STRAVOVÁNÍ

INFORMOVANOST

ZDRAVÍ

CHUŤ

PŘÍPRAVA A SKLADOVÁNÍ

CENA

DOSTUPNOST

ETIKA A EKOLOGIE



- Zpestření
- Zvědavost

-

- Udržení štíhlé linie
- Menší zatížení trávicího systému
- Pocit lehkosti
- Jednoduché a zdravé složení
- Chuť podobná masu

- Jednoduché na přípravu
- Snadné uchování, dlouhá trvanlivost

- Potenciálně přijatelnější cena

-

- Udržitelná varianta výživy
- Ochrana zvířat



- Zvyk a konzervatismus

- Neznalost rostlinných alternativ

- Nejsou zdravé
- Nízká výživová hodnota

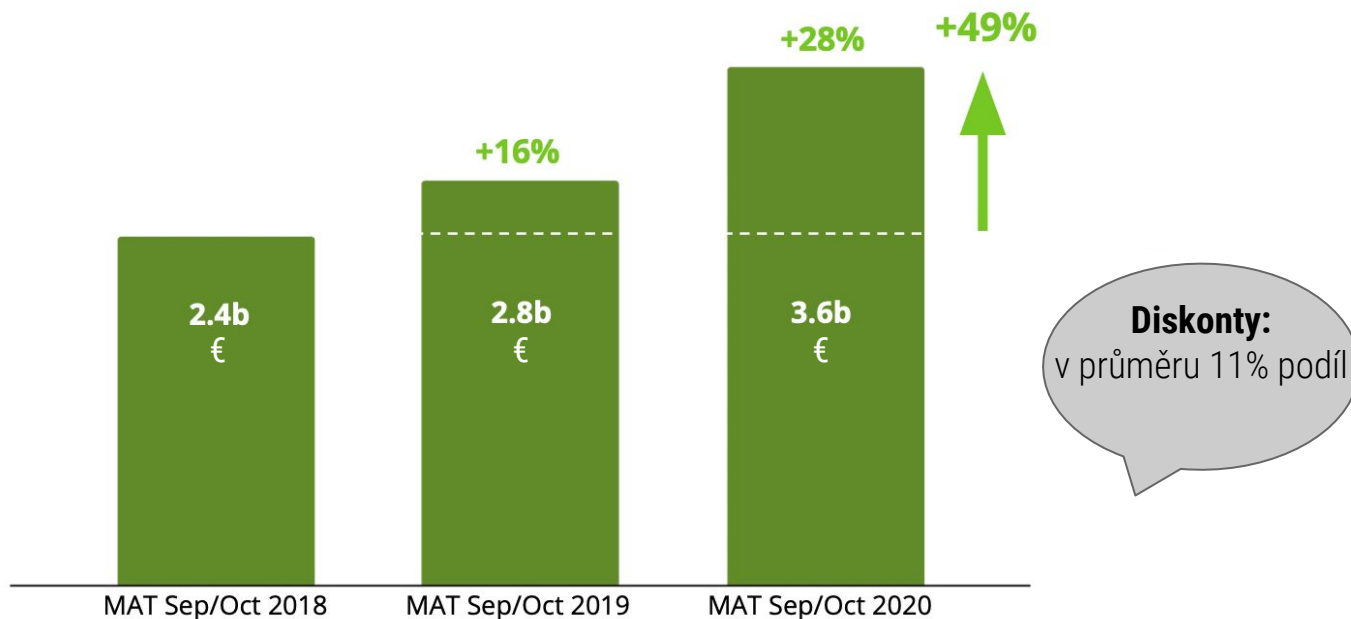
- Nevyhovující chuť
- Nechutná ostatním členům rodiny
- Nevyhovující konzistence
- Příprava spotřebitelům není vždy známá

- Vysoká cena

- Nedostupnost

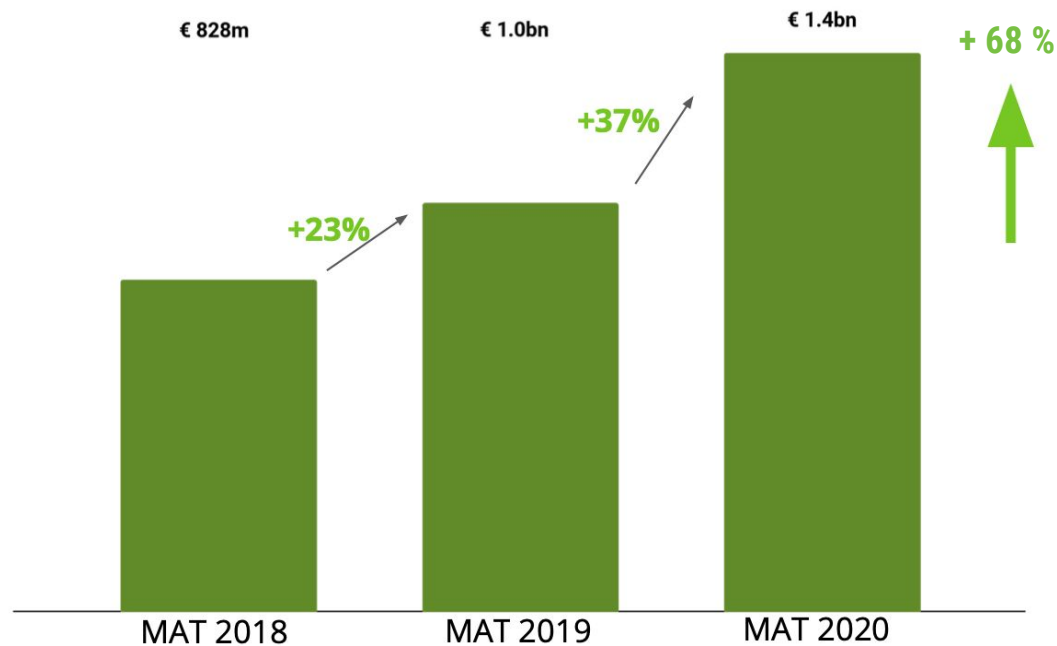
-

Prodeje rostlinných produktů v Evropě



*Total market incl. discounters, AU (Plant-based (PB) meat, milk, yoghurt)+BE (PB meat, milk, yoghurt)+DK (PB meat, milk, yoghurt, cheese, ice cream)+FR (PB meat, milk, yoghurt)+GER (PB meat, milk, yoghurt, cheese, ice cream, fish)+IT (PB meat, milk, yoghurt, cheese, ice cream)+NL (PB meat, milk, yoghurt, cheese)+PL (PB milk)+RO (PB meat, milk)+SP (PB meat, milk, yoghurt)+UK (PB meat, milk, yoghurt, cheese, bakery), sales value in €, MAT Sep/Oct (between CW39 and CW42 depending on country) 2018 vs. 2019 vs. 2020

Prodeje rostlinných alternativ masa



*Total market incl. discounters, AU+BE+DK+FR+GER+IT+NL+RO+SP+UK, sales value in € and growth rates, plant-based (vegan and vegetarian) meat, MAT Sep/Oct (between CW39 and CW42 depending on country) 2018 vs 2019 vs 2020; Spain only MAT Sep/Oct 2019 and 2020.

Nejprodávanejší alternativy masa



Velké prodeje:

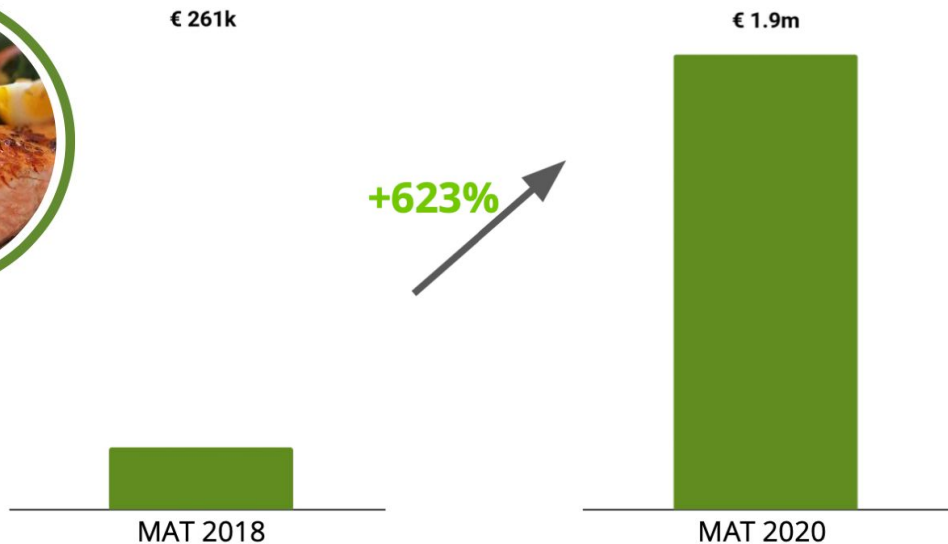
- Chlazené alternativy masných výrobků
 - Klobásy
 - Burgery



Nejrychleji rostoucí:

- Mražené alternativy masných výrobků
 - Burgery
 - Hotové produkty (nugetky, kousky, mleté, atp.)
 - Klobásy

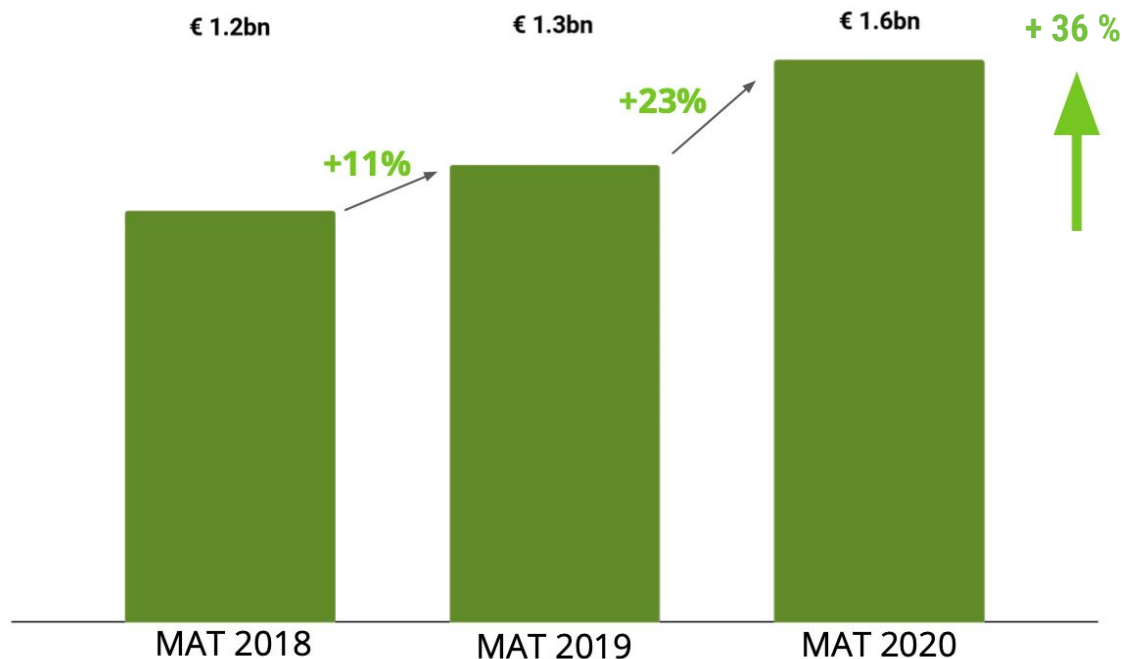
Prodeje rostlinných alternativ ryb



Nejrychleji rostoucí rostlinná kategorie - v Německu narostla za poslední dvě sledovaná období o 623 %

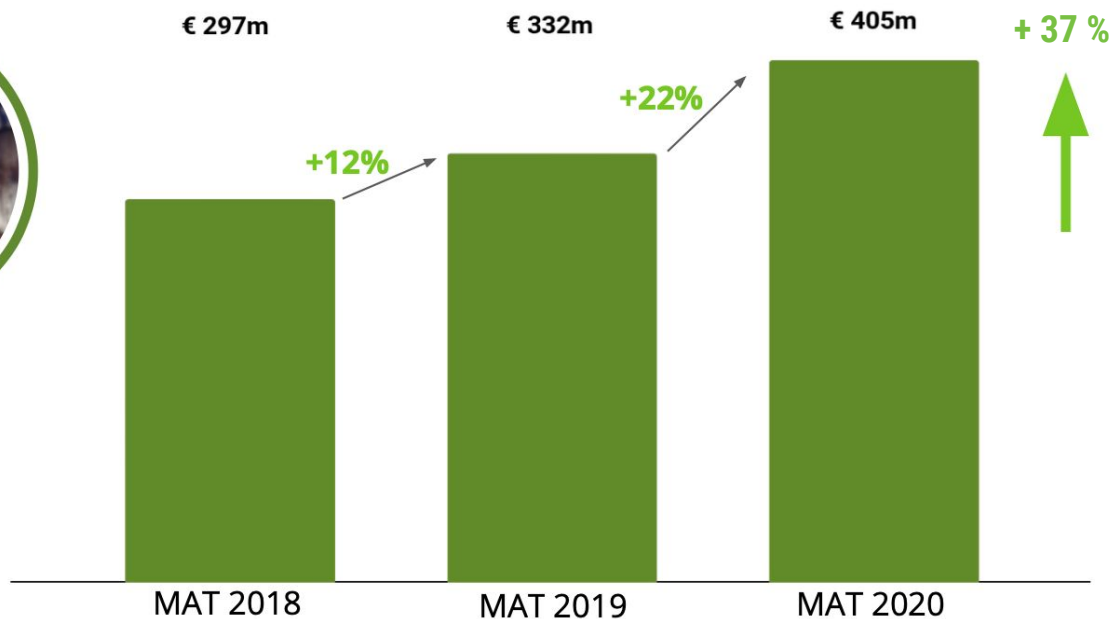
→ **obrovský potenciál**

Prodeje rostlinných alternativ mléka



*Total market incl. discounters, AU+BE+DK+FR+GER+IT+NL+PL+RO+SP+UK, sales value in €, plant-based milk (plain and flavoured), MAT Sep/Oct (between CW39 and CW42 depending on country) 2018 vs 2019 vs 2020.

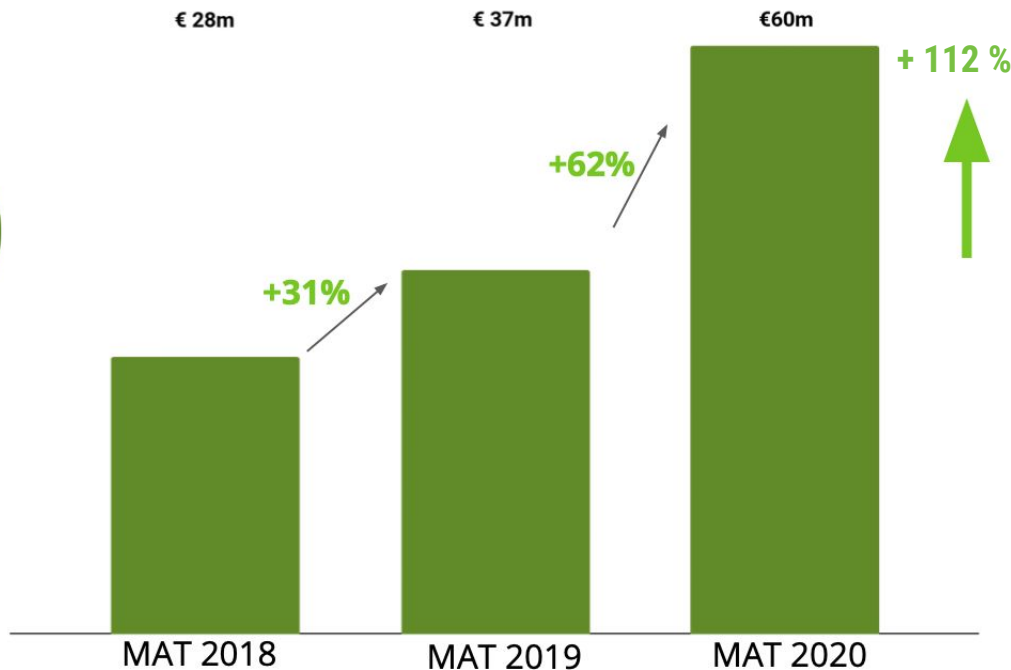
Prodeje rostlinných alternativ jogurtů



- Sója
- Kokos
- Ostatní
(př. oves, mandle, kešu, lupina...)

*Total market incl. discounters, AU+BE+DK+FR+GER+IT+NL+SP, sales value in €, MAT Sep/Oct (between CW39 and CW42 depending on country) 2020

Prodeje rostlinných alternativ sýrů



Nejžádanější jsou
plátkové varianty



*Total market incl. Discounters, DK+GER+IT+NL+UK, sales value in €, MAT Sep/Oct (between CW39 and CW42 depending on country) 2018 vs 2019 vs 2020.

#1: Doporučení pro výrobce a prodejce



Růst segmentu rostlinných produktů

- Evropa: 49% růst kategorie (za 2 sledovaná období)
- Využijte této příležitosti - můžete očekávat velké prodeje

#2: Doporučení pro výrobce a prodejce



Nejvýznamnější kategorie rostlinných produktů

- Rostlinné alternativy masných a mléčných výrobků - největší rostlinné kategorie
- Zvažte vývoj/výrobu dalších variant těchto výrobků - využijte mezer na trhu

#3: Doporučení pro výrobce a prodejce



Rostlinné alternativy masných výrobků

- Rychle rostoucí kategorie - zejména mražené výrobky a “hotovky”
- Soustředte se na vývoj/výrobu celých kusů “masa” a produktů nenáročných na přípravu (ideálně s dlouhou trvanlivostí)

#4: Doporučení pro výrobce a prodejce



Rostlinné alternativy mléčných výrobků

- Kategorie stále není saturovaná - zejména výrobky z ovsa a nových zdrojů vykazují nejrychlejší růst
- Při vývoji rostlinných mléčných alternativ zvažte nové suroviny, např. špaldu nebo ořechy a semínka

#5: Doporučení pro výrobce a prodejce



Rostlinné alternativy sýrů

- Rychle rostoucí kategorie (Holandsko: 140 %, Německo: 77%) - trh rostlinných alternativ sýrů v podstatě teprve vzniká
- Soustředte se na vývoj a prodej přesvědčivých variant, kterých je na stále nedostatek

#6: Doporučení pro výrobce a prodejce



Rostlinné alternativy ryb

- V Německu tato kategorie za sledované období vzrostla o 623 %
- Rostlinná kategorie s aktuálně největším potenciálem - zařadte rybí alternativy do svého produktového portfolia



3

V-Label

Rostoucí význam certifikace

V-Label

Mezinárodní ochranná známka, kterou zná každý pátý Čech.



Poradenství

Standardizovaná
kritéria



Přehlednost

Snadné
rozhodování
při nákupu



Důvěra

Spolehlivé
kontroly
výrobků

Příklady využití v praxi

Hotový pokrm na bázi sójových a pšeničných bílkovin se železem a vitamínem B12. Baleno v ochranné atmosféře.

Složení: rehydratovaný koncentrát **sójové** bílkoviny 34,5 %, rehydratované rostlinné bílkoviny 22,4 % (**pšeničná**, hrachová v různém poměru), rehydratovaný **pšeničný** škrob, slunečnicový olej, **pšeničný** lepek, koření (sušená cibule, pepř bílý), izolát **sójové** bílkoviny 2,2 %, zahušťovadlo: methylcelulósa; **ovesná** vláknina, přírodní aroma (**sója**, **pšenice**), ocet kvasný vinný, citronová šťáva, konzervant: kyselina mléčná; šťáva z červené řepy, sladový extrakt z **ječmene**, železo, vitamin B12.

Kyselina mléčná - může být rostlinného nebo živočišného původu

Příklady využití v praxi



Růst V-Label na mezinárodních trzích

- Globálně je certifikováno více než **40 000** produktů
- Potraviny, nápoje, kosmetika, oděvy, non-food produkty, ale také služby
- Celkem více než **3 500** držitelů licence
- 25 let zkušeností s označováním produktů a zapojením expertů z oblastí quality managementu, technologie potravin, chemie, kosmetologie a marketingu
- V-Label dnes podporuje podnikatele, výrobce, retailery, spotřebitele

Proces certifikace výrobků



1. Dotazník

V úvodním dotazníku vyplníte různé informace o vaší společnosti.



2. Nabídka

Na základě vámi uvedených informací vytvoříme první nabídku



3. Smlouva

Jakmile schválíte nabídku, uzavřeme licenční smlouvu.



4. Kontrola

Pošlete podrobné informace o produktech pro požadovaný test.



5. Licence

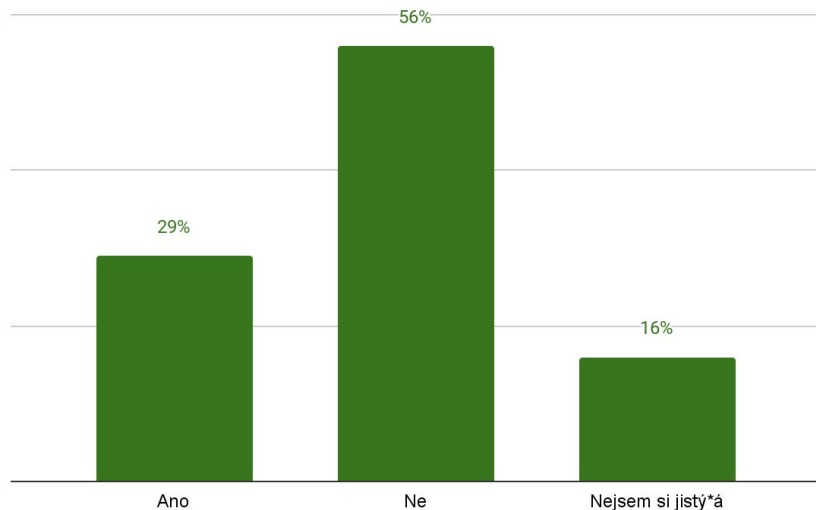
Po úspěšném ověření produktu obdržíte licenci V-Label

Seznam kritických složek

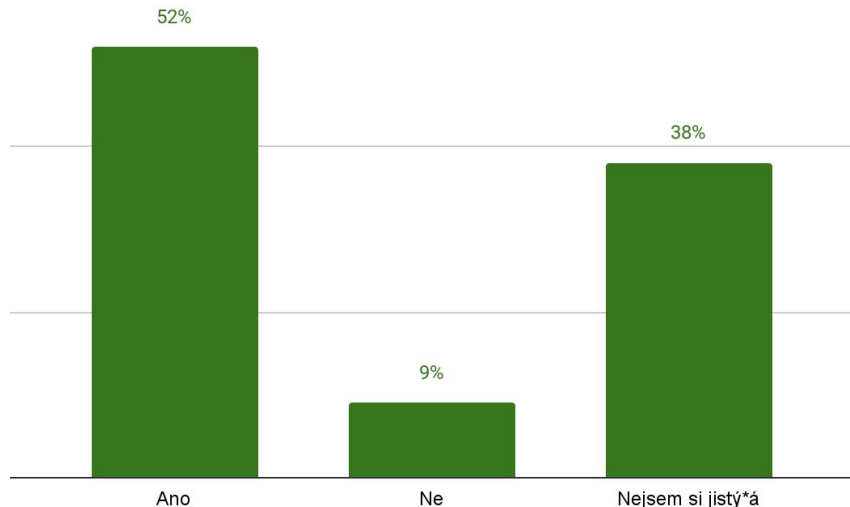
- Aminokyseliny, proteiny, vitamíny
- Aromata, enzymy, extrakty
- Mouky na pekařské a těstovinové výrobky
- Fruktóza, glukóza (včetně sirupů), ovocné šťávy (včetně koncentrátů), zpracované ovoce
- Produkty vzniklé biotechnologickým procesem
- Rafinované rostlinné oleje, škroby, octy
- Dalších 150 druhů emulgátorů “E”

V-Label a spotřebitelé

Už jste někdy viděl*a symbol V-Label na potravinách a nápojích?

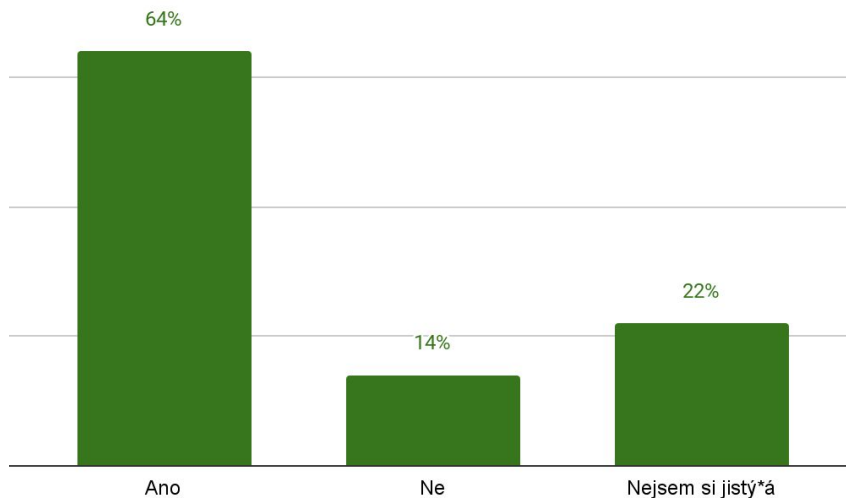


Už jste někdy zakoupil*a nějaký produkt se symbolem V-Label?

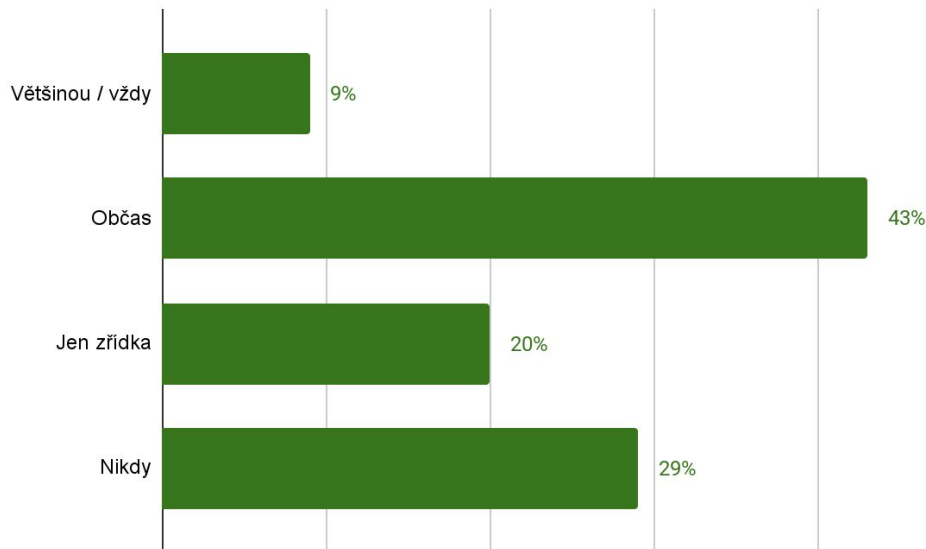


V-Label a spotřebitelé

Víte, **co** tento symbol **znamená**?

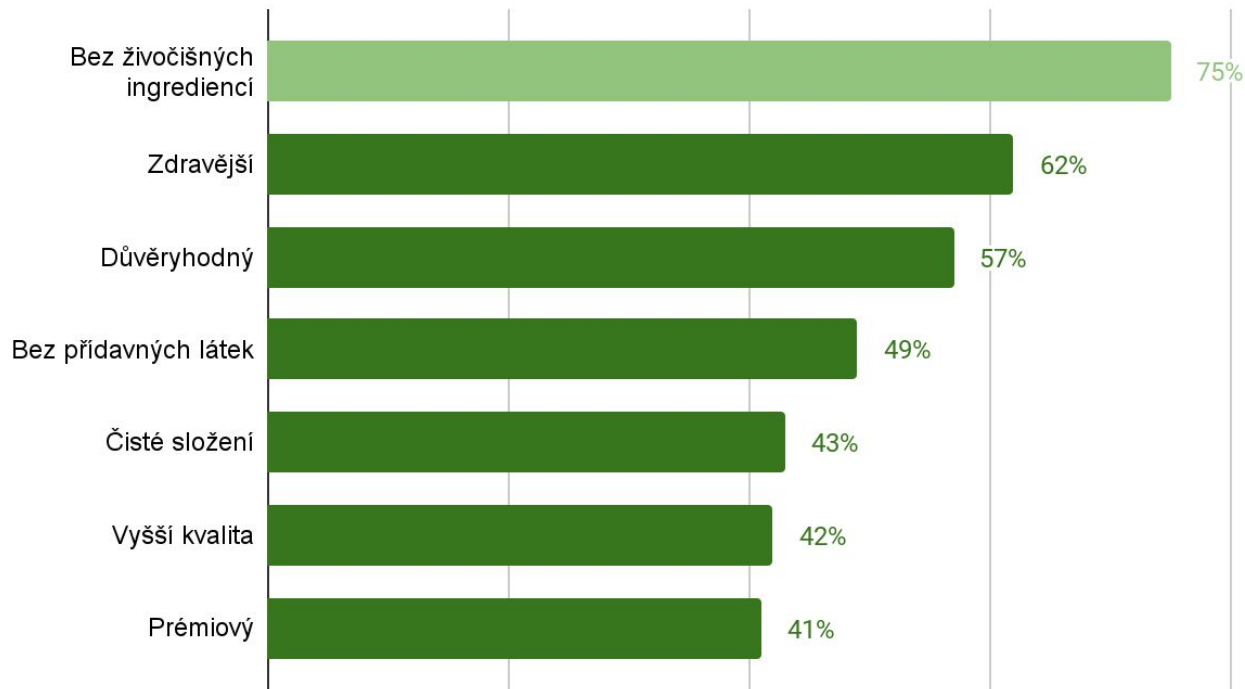


Pokud je produkt označen tímto symbolem, **kontrolujete i přesto jeho složení**, abyste se ujistil*a, že je veganský nebo vegetariánský?



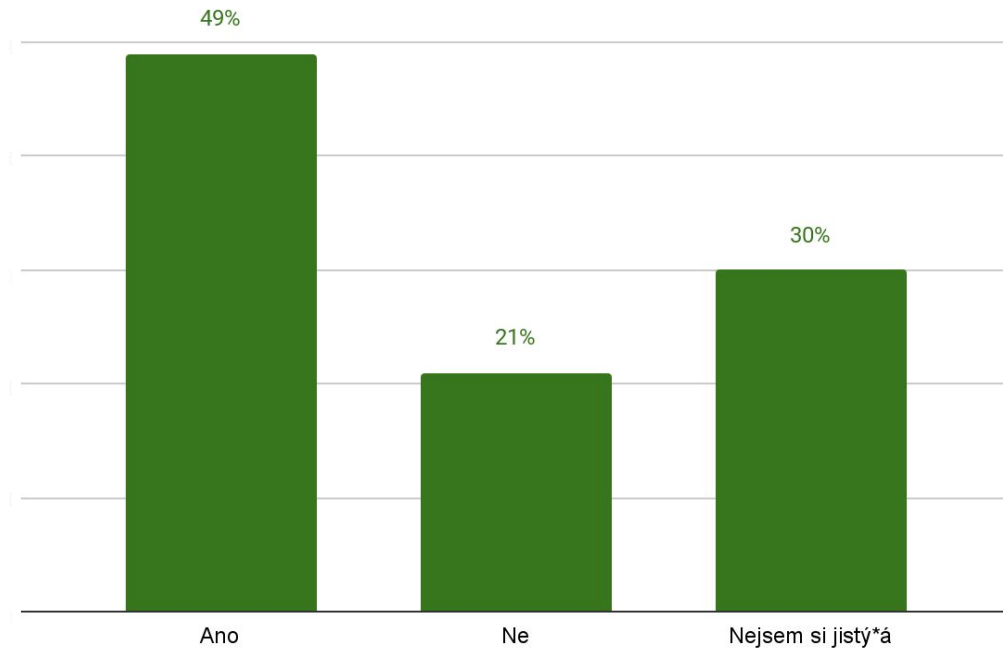
V-Label a spotřebitelé

S čím si tento symbol asociujete?



V-Label a spotřebitelé

**Jste ochotný*á si za
produkty s tímto
označením připlatit?**





4

Možnosti spolupráce

Vývoj produktů

Marketing

V-Label

New Food Forum 2023

Veggie Challenge 2023

- Poradenství
- mezery na trhu
- Nezávislé testování
spotřebiteli*kami
- Fortifikace
- Pojmenovávání

AMAZON PŘEDSTAVIL VLASTNÍ ŘADU ROSTLINNÝCH ALTERNATIV



DALŠÍ ROSTLINNÝ LOSOS JE TADY! PŘEDSTAVILA HO VIVERA



Marketing

V-Label

New Food Forum 2023

Veggie Challenge 2023

Vývoj produktů

- Produktový blog, autorské fotografie
- Příspěvky sociální sítě (FB, IG)
- Podcast
- Soutěže



Dostupná rostlinná alternativa másla, která je stejně dobrá na pečení, smažení, vaření, ale také při namazání na chleba je něco, co u nás delší dobu chybělo. Mezeru na trhu zaplnila značka Rama, která v loňském roce uvedla 100% rostlinnou alternativu másla Rama, která je udržitelnější* než klasické máslo a má také 100% složení z přírodních zdrojů.

Hostem posledního letošního podcastu Narovinu se stal známý zpěvák, písničkář, příležitostný herec a také sportovec Ben Cristovao. Jaká byla jeho cesta k veganství? Co byla jeho "ultimate choice"? A kam si nejraději zajde v Praze na dobré rostlinné jídlo?



V-Label

New Food Forum
2023

Veggie Challenge
2023

Vývoj produktů

Marketing

- Certifikace výrobků
- V-Label Awards
- Databáze dodavatelů surovin



New Food Forum 2023

Veggie Challenge 2023

Vývoj produktů

Marketing

V-Label

- Networking
retail/výrobci
- Příspěvek v programu
- Zapojení do diskuse
v programu
- Interaktivní marketing
- Výrobky v cateringu
- Tiskové výstupy



Veggie Challenge 2023

Vývoj produktů

Marketing

V-Label

New Food Forum 2023

- Spolupráce na receptech
- Výrobek dne
- Workplace pro zaměstnance a zaměstnankyně
- Výpočet úspor, podklady pro vaši strategii



Děkujeme za pozornost! Máte nějaké otázky?



Ivana Procházková

Retail Consultant



ivana.prochazkova@proveg.com



+420 608 855 230



proveg.com/cz



Jan Vanžura

Sales & Innovation Manager



jan.vanzura@proveg.com



+420 608 215 649



proveg.com/cz



Tereza Trávníčková

Food Industry & Retail Consultant



tereza.travnickova@proveg.com



+420 731 508 914



proveg.com/cz