Konference New Food Forum otevře dveře inovacím v sektoru rostlinných alternativ

New Food Forum představí inovativní řešení v rostlinném sektoru a jejich rostoucí význam v budoucnosti potravinářství. Tato jedinečná B2B událost se uskuteční 18. dubna v Praze a zodpoví řadu otázek o nejnovějších trendech v udržitelném stravování, označování rostlinných produktů nebo o tom, jak vypadá evoluce výrobních procesů potravin.

„Připojte se k odborníků a odbornicím, kteří se společně s retailery, výrobci potravin a zajímavými startupy zapojí do diskuse o roli rostoucího segmentu rostlinných alternativ v potravinářství. Konference je ideální příležitostí pro navázání nových partnerství, i vzhledem k tomu, že máme potvrzené účastnictvo ze všech relevantních obchodních řetězců, které v Česku působí," zve organizátorka eventu a projektová manažerka Tereza Trávníčková.

Čeští a zahraniční přednášející odprezentují širokou škálu témat, mezi nimi například Martina Lokajová, CEO a spoluzakladatelka dánského Tempty Foods, která se bude věnovat mykoproteinu, udržitelnému a výživnému zdroji bílkovin z přírodního mycelia. Prof. Ing. Vladimír Kočí, Ph.D., MBA CEO LCA Studio s.r.o. se zase zaměří na souvislosti měření uhlíkové stopy v rámci celého životního cyklu potravin.

Uskuteční se i panelová diskuse CEOs, moderována mediálním partnerem CzechCrunch. Ředitelstvo Tesca, McCarter, M-ocean a V-Label se zaměří na témata jako strategie a výzvy spojené s označováním a umisťováním rostlinných produktů v prodejnách, udržitelnost a snižování ekologické stopy při pořádání eventů nebo budoucnost trhu s rostlinnými alternativami z hlediska etiky a certifikací.

Tesco, generální retail partner konference, se snaží o inkluzivní a udržitelnější nabídku. *„Účast na konferenci nám umožňuje aktivně přispívat k rozvoji a popularizaci rostlinných alternativ, tedy oblasti, ve které chceme být pro zákazníky jednička na trhu. Setkávání s předními odborníky nám zároveň umožňuje se účinněji angažovat ve prospěch změn ve stravovacích návycích, reagovat na aktuální trendy a lépe naplňovat očekávání zákazníků v oblasti zdravějšího a udržitelnějšího stravování.,"* uvedla Katarína Navrátilová, generální ředitelka Tesco pro Českou republiku, která je zároveň jednou z účastnic Panelové diskuse na eventu.

Akce se koná pod záštitou ministra životního prostředí Petra Hladíka, Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR, agentury CzechTrade a městské části Praha 5.

Konference nabízí i prostor pro networking s dalšími profesionály a profesionálkami v odvětví. Během přestávek si můžete rozšířit svou síť kontaktů, občerstvit se lahodným veganským občerstvením či navštívit stánky partnerů konference a ochutnat jejich produkty, z nichž některé budou na český trh teprve uvedeny.

New Food Forum se uskuteční 18. dubna ve Vienna House by Wyndham Andel's Prague. Lístky na konferenci zakoupíte zde.

Mezi další partnery konference patří: M-ocean, Bonduelle, V-Label, Rapunzel, Semix, Meggle, Consumer Panel Services GfK , Body&Future, Tempty Foods, bio*nebio, MyRaw Food,

DACSA Group, You Vegan, Cheese The Queen a Honest Mylk. Mediálními partnery jsou CzechCrunch, Zboží a Prodej a Retail News.

Konference New Food Forum není jedinou aktivitou ProVeg Česko směřující k rozšíření nabídky rostlinných produktů v Česku. Organizace nedávno představila také nový kurz vhodný nejen pro technology a technoložky z potravinářských firem, který podpoří inovace a jehož cílem kurzu je nabídnout kvalitnější rostlinné alternativy na trhu Česka i Slovenska.

Kontakt pro média:
Aneta Kudolániová
Komunikační specialistka ProVeg Česko
aneta.kudolaniova@proveg.com

+421944013993

Fotografie

ProVeg

ProVeg International je organizace zvyšující povědomí o potravinách, která pracuje na transformaci globálního potravinového systému nahrazením živočišných produktů rostlinnými a kultivovanými alternativami do roku 2040. ProVeg spolupracuje se všemi relevantními zúčastněnými stranami na vytvoření potravinového systému, kde si každý vybírá lahodné a zdravé jídlo, které je dobré pro všechny lidi, zvířata a naši planetu.

ProVeg získala cenu OSN Momentum for Change a úzce spolupracuje s klíčovými agenturami OSN zabývajícími se potravinami a životním prostředím. Máme status pozorovatele u UNFCCC a IPCC, zvláštní poradní status u ECOSOC a jsme akreditováni pro UNEA. ProVeg vytváří globální dopad, s pobočkami v 12 zemích na čtyřech kontinentech a více než 200 zaměstnanci a zaměstnankyněmi.