

# Největší konference o rostlinných inovacích v Česku ukáže, kam míří budoucnost potravinářství

**Jsou ultrazpracované potraviny opravdu nezdravé? Jak chutná mléko vyrobené v laboratoři? A chystá se revoluce v pekárenství? I na tyto otázky odpoví největší česká konference o rostlinných inovacích. [New Food Forum](#) již popáté propojí výrobce, retail, gastronomii i startupy s cílem zlepšovat nabídku a kvalitu rostlinných produktů a zároveň zefektivňovat výrobu českých firem. Akce se koná 22. dubna v pražské Pragovce.**

*„Rostlinné produkty se stávají nedílnou součástí moderní nabídky a otevírají nové příležitosti pro český byznys a gastronomii. New Food Forum jako největší B2B akce zaměřená na plant-based a alternativní bílkoviny v Česku propojuje klíčové hráče na trhu a ukazuje, jak tyto možnosti efektivně využít,“* uvedla organizátorka konference, Tereza Trávníčková.

[Český trh s rostlinnými produkty](#) roste. Alternativy masa a mořských plodů za tři roky vzrostly o 87 %, mezi lety 2024–2025 o 13 % na 2,1 miliardy Kč; do roku 2029 mají dosáhnout 3,91 miliardy Kč. Rostou i alternativy sýrů (+39,9 %) a jogurtů (+21,5 %).<sup>1</sup>

*„Zájem o rostlinné alternativy v Česku podporuje rostoucí počet lidí, kteří se stravují flexitariánsky a vědomě omezují maso a živočišné produkty, přičemž dnes už jde zhruba o čtvrtinu populace. O to důležitější je propojovat celý segment a sdílet know-how napříč obory,“* dodává Trávníčková.

## Inovace, které hýbou světem potravinářství

Konference nabídne prezentace, panelové diskuze a ukázky dobré praxe zaměřené na aktuální trendy a inovace. Součástí programu bude také vyhlášení cen pro nejoblíbenější rostlinné produkty roku 2025.

Na pódiu vystoupí například Steven Geysens ze společnosti Those Vegan Cowboys o mlékárenství bez zvířat, zástupkyně YouGov s daty o spotřebitelském chování a Anna-Lena Klapp z ProVeg International na téma ultrazpracovaných potravin.

Součástí konference bude Innovation zone, kde se odborná veřejnost seznámí s českými i zahraničními firmami vyvíjejícími inovativní produkty a technologie. Expo zóna nabídne ochutnávky a ukázky produktů partnerů, stejně jako prostor pro networking.

*„Rostlinná gastronomie pro nás není trend, ale přirozený směr, kterým se celý obor posouvá. V Catering Zdravě dlouhodobě pracujeme s lokálními a sezónními surovinami a rostlinné pokrmy vnímáme jako klíčovou součást moderního cateringu. Na New Food Forum chceme ukázat, že i ve velkém objemu může být rostlinné jídlo chutově atraktivní, vizuálně silné a zároveň udržitelné,“* říká Michal Horák, zakladatel Catering Zdravě, hlavního cateringového partnera konference.

---

<sup>1</sup> Data od Euromonitor International, 2025

Generálním retail partnerem New Food Forum je již popáté Tesco. „Tesco je dlouhodobým hlavním partnerem konference New Food Forum, protože věříme, že rostlinné potraviny představují důležitou součást budoucnosti stravování. Naším cílem je nabízet zdravé a cenově dostupné produkty, a to nejen díky značce Plant Chef, ale i díky celé řadě dalších aktivit, které podporují udržitelnější a zdravější životní styl. Děkujeme organizátorům z ProVeg za inspirativní akci, která každoročně potvrzuje rostoucí význam rostlinného stravování,“ uvedla Lucie Barborová, manažerka společenské odpovědnosti, Tesco Stores ČR a.s.

## **Druhý den konference nabídne to nejlepší z rostlinné gastronomie**

Letos se akce poprvé rozšíří o druhý den pod názvem New Food Kitchen, který se zaměří na gastronomii. Den plný rostlinného vaření se uskuteční 23. dubna v holešovickém Chefparade a nabídne jedinečný pohled do moderní rostlinné gastronomie. Dominantou dne bude soutěž o nejlepší rostlinný pokrm, ve které profesionální kuchaři a kuchařky předvedou odborné porotě, že rostlinné jídlo může být středobodem každého menu.

Hlavním partnerem New Food Kitchen je Asociace kuchařů a cukrářů ČR.

New Food Forum se koná pod záštitou Ministerstva průmyslu a obchodu, Svazu obchodu a cestovního ruchu ČR a agentury CzechTrade. Vstupenky a více informací najdete na [newfoodforum.cz](http://newfoodforum.cz).

### **Kontakt pro média:**

Aneta Kudolániová

Komunikační specialista ProVeg Česko

[aneta.kudolaniova@proveg.com](mailto:aneta.kudolaniova@proveg.com)

+421944013993

Grafické materiály a fotografie v tiskové kvalitě [zde](#).