**Objednávky rostlinných jídel u nás vzrostly o 40 procent za rok,  podle účastníků druhého ročníku konference zaměřené na rostlinné výrobky nás čeká rostlinná budoucnost**

**Praha, 13. 10. 2021 – V pondělí 4. října se odehrál historicky druhý ročník konference zaměřené čistě na rostoucí trend rostlinných produktů. Konferenci Plant-Powered Perspectives 2021 pořádal projekt Rostlinně a účastnili se všichni významní hráči na trhu s rostlinnými produkty. Společnost InsightLab poskytla nejnovější prodejní data. Zástupci Garden Gourmet mluvili o tom, že očekávají ztrojnásobení rostlinné kategorie v následujících třech letech. A zástupce serveru Dáme jídlo přidal informaci, že za poslední rok vzrostl počet vegan objednávek o 40 procent.**

Začátek konferenčního programu se nesl ve znamení tržních čísel, prohlídky nejatraktivnějších produktů, které lze najít v regálech českých supermarketů, a vyhlídek do budoucna. Podle Andrey Vozníkové ze společnosti InsightLab se v brzké budoucnosti na trhu objeví hotové omáčky na rostlinné bázi (sýrová, bešamel atd.), alternativa vajec, jackfruit, který má formu trhaného masa, hranolky z manioku a plantejnová mouka.

Vozníková dále  hovořila o rostoucím rostlinném trendu v konkrétních číslech. Nejsilnější prodejní kategorie je kategorie rostlinného mléka. Tady mluvíme o důležitosti skoro 80 % na celkových prodejích alternativ s tím, že největší meziroční nárůst (232,8 %) patří fermentovaným mléčným produktům. Mezi výrobci rostlinných variant mléčných výrobků vede Upfield a Danone.

Stále rostoucí zájem o alternativy mléka potvrdil ve svém vstupu i Paul Helmers z britské firmy Minor Figures, která přešla od výroby kávy i k vlastní značce ovesného mléka, ta teď tvoří 70 procent prodejů firmy. Vše začalo, tak, že v roce 2016 přešel produktový manažer Minor Figures na rostlinnou stravu a začal hledat udržitelnou surovinu pro výrobu mléka. Helmersovou misí je nyní představit Minor Figures českým kavárnám, dvě stovky z nich už však ovesné Minor Figures v nabídce mají.

Jak rostlinnou stravu dostat do českých škol a dalších veřejných institucí? Inspirace přišla z Portugalska, kde Portugalská vegetariánská asociace dosáhla úspěchu ve formě zákona, díky kterému musí školy, univerzity, zdravotnická i vězeňská zařízení umožnit strávníkům přístup k rostlinnému jídlu. O této cestě mluvil ředitel Portugalské vegetariánské asociace Nuno Alvim. U nás se otázce věnuje Český gastronomický institut. Podle Elišky Selinger, lékařky ze Státního zdravotního institutu, která za Český gastronomický institut vystoupila, by mělo být rostlinné jídlo přirozenou součástí jídelních lístků, aby si mohl všude vybrat každý.

V rámci konference proběhla také soutěž Plant-Powered MashUp. Rostlinné startupové projekty mezi sebou soutěžily před odbornou porotou o jejich rady a konzultace, roční propagaci svého projektu na sociálních sítích Rostlinně a V-Label certifikaci na rok zdarma i o 10 000 Kč do začátku. Porota ve složení Martin Rozhoň (investor), Michal Skala (Category manager Globus, Zdravý svět), Vladimír Víšek (strategický rozvoj firem v oblasti udržitelnosti) a Tomáš Kofroň (Head of Sales, Green Heads) nakonec vybrala za vítěze VeganBox, což je služba, která funguje na bázi měsíčního předplatného a nabízí krabice s překvapením – obsahem jsou produkty rostlinného původu.

Jedním ze zlatých hřebů konference byla panelová diskuze gastro gigantů o proměnách gastronomie. O rostlinné budoucnosti diskutovali Michal Holotík (Starbucks), Jakub Slavík (IKEA) a Břetislav Stromko (Dáme jídlo). Z diskuze vyplynulo, že každý 12. nápoj prodaný ve Starbucks je s rostlinnou alternativou, Dáme jídlo má na své platformě 24% nárůst vegan restaurací a 40% nárůst vegan objednávek za rok a 28 % prodejů IKEA kuliček je rostlinného původu.

Garden Gourmet podle Zbyňka Haindla napomůže rozvoji rostlinné budoucnosti svým rostlinným tuňákem, který na trh přijde začátkem příštího roku. Firma chce ohromit zákazníky, protože čeká ztrojnásobení rostlinné kategorie během následujících tří let. „*Spotřebitel se neustále vyvíjí, je edukovanější a dbá na zdravý život, požaduje kvalitní a rozmanité jídlo a díky tomu do rostlinné kategorie vstupuje stále více nových spotřebitelů*,“ míní Managing director Danone Marián Jánoš.

A jaké že bude jídlo budoucnosti? Na to odpovídal CEO americké firmy EAT JUST Josh Tetrick ve svém výstupu o kultivovaném mase. „*Kultivované maso je stejné, je reálné, ale nevyžaduje porážku zvířete*,“ srovnává Tetrick kultivované maso s klasickou variantou. „*Pokud nemáte rádi chuť masa, tohle nebude produkt pro vás. Chutná totiž identicky*,“ dodává ředitel EAT JUST. „*Mojí neteři jsou teď dva roky, přeju si, aby až vystuduje vysokou školu, bude pro ni normální svět, kde se konzumuje kultivované maso*,“ uzavírá svůj výstup a celou konferenci Tetrick.

**Kontakt:** Veronika Komarova, organizátorka konference Plant-Powered Perspectives 2021, tel.: 777 019 252, e-mail: veronika.komarova@rostlinne.cz

**O Rostlinně**

Projekt Rostlinně sleduje vývoj v oblasti nabídky rostlinných pokrmů, pomáhá obchodníkům i majitelům restaurací se v oblasti zorientovat, a tak lépe naplnit měnící se požadavky zákazníků. Zároveň slouží jako pomocník pro zájemce o rostlinné stravování, ti mohou načerpat inspiraci na sociálních sítích projektu. Rostlinně opakovaně pořádá spotřebitelskou anketu o Rostlinný produkt roku. Letos se konal již třetí ročník. Loni projekt hodnotil také obchodní a kavárenské řetězce z hlediska jejich rostlinné nabídky a organizoval první ročník business konference Plant-Powered Perspectives zaměřené na rostlinné trendy v ČR.

**Web:**<https://rostlinne.cz/>

**Podrobnější info o konferenci:**

<https://rostlinne.cz/blog/ohlednuti-za-konferenci-plant-powered-perspectives-2021/>

**Fotografie z konference k volnému užití:**

<https://drive.google.com/drive/folders/1gSCPKRmc5sOCvPRp5NUk9nR97MsUhZiv?usp=sharing>

**Prezentace řečníků z konference:**

<https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1UQi7s9cg3vH9MESwmbRQfNbT8ONa6MC0>