

**Potravinářská komora České republiky, Výbor pro kvalitu potravin a  
Platforma pro alternativní potraviny a nápoje při České technologické  
platformě pro potraviny**

**si Vás dovolují pozvat na konferenci**

# **Kdy se stává plant-based imitace skutečnou alternativou?**

**6. prosince 2023 od 9,00 hodin**

Národní zemědělské muzeum, s. p. o., velký sál,  
Kostelní 1300/44, 170 00 Praha 7

## **Program:**

9.00 – 9.25	REGISTRACE, OBČERSTVENÍ
9.25 – 9.30	Uvítání účastníků, informace k programu, organizace akce / Mgr. Helena Kavanová
9.30 – 10.00	Proteinový plán EU / Mgr. Adéla Paďourková
10.00 – 10.20	Udržitelný potravinový systém / Ing. Jan Pivoňka, Ph.D.
10.20 – 10.40	Soyka: Není nám lhostejná kvalita a složení potravin/ Michal Jeřábek, český výrobce BIO potravin
10.40 – 11:00	Doporučení FAO k potravinám živočišného původu / doc. Ing. Rudolf Ševčík, Ph.D.
11:00 – 11:20	Kvalita mléčných a rostlinných výrobků v Albertu / Ing. Eva Hermannová

- 11:20 – 11:40 Danone přístup k nutričnímu profilu rostlinných výrobků / Ing. Monika Ihnátková
- 11:40 – 12:00 Proč nemůžeme využít globální data o zemědělství a živočišné výrobě využít v českých podmínkách / Tomáš Nejedlý
- 12:00 – 12:20 Máme na trhu skutečné rostlinné alternativy potravin živočišného původu / doc. Ing. Šárka Horáčková, Ph.D.
- 12:20 – 12:40 Diskuse
- 12:40 – 13:00 Ochutnávka prezentovaných výrobků / komentář Michal Jeřábek, Eva Hermannová, Monika Ihnátková
- 13:00 – 14:00 OBĚD
- Networking / Sdílení informací a podnětů

Svoji účast na semináři potvrďte, prosím, u paní Lenky Vondruškové ze sekretariátu PK ČR na e-mail: [vondruskova@foodnet.cz](mailto:vondruskova@foodnet.cz), a to nejpozději do 1. prosince 2023.

Pro více informací kontaktujte Helenu Kavanovou na e-mailu: [kavanova@foodnet.cz](mailto:kavanova@foodnet.cz) nebo telefonu: +420 296 411 192.

Konference je bezplatná.