Chemické Listy

Bulletin

www.chemicke-listy.cz

EIT FOOD HUB V ČESKU: INOVACE, VZDĚLÁVÁNÍ A PODPORA UDRŽITELNÉHO POTRAVINOVÉHO SYSTÉMU

Monika Tomaniová a Edita Ryšlavá

Fakulta potravinářské a biochemické technologie, Vysoká škola chemicko-technologická v Praze, Technická 5, 166 28 Praha 6, Česká republika
monika.tomaniova@vscht.cz / eitfoodhub@vscht.cz / foodeducators@vscht.cz

EIT Food je znalostní a inovační společenství Evropského inovačního a technologického institutu, které propojuje univerzity, výzkumné instituce, podniky a start-upy s cílem transformovat evropský potravinový systém směrem k vyšší udržitelnosti, zdraví a důvěře spotřebitelů. Prostřednictvím různých typů programů pro studenty, začínající podnikatele, ženy podnikatelky i výzkumníky nabízí podporu vzdělávání, inovací a podnikavosti v zemědělsko-potravinářském sektoru. Programy FoodEducators a FoodUnfolded přináší do škol i široké veřejnosti atraktivní vzdělávací aktivity zaměřené na potravinovou gramotnost, zdravou výživu a udržitelnost.

Klíčová slova: EIT Food, FoodEducators, FoodUnfolded, potravinová gramotnost, inovace, udržitelnost, potravinový systém, start-upy, vzdělávání, podnikavost

EIT Food[1] je znalostní a inovační společenství (Knowledge and Innovation Community, KIC) Evropského inovačního a technologického institutu (EIT), jehož cílem je transformovat evropský potravinový systém směrem k vyšší udržitelnosti, zdraví a důvěře spotřebitelů. Sdružuje přední univerzity, výzkumné organizace, průmyslové podniky a start-upy napříč Evropou a vytváří platformu pro mezioborovou spolupráci v oblasti výzkumu, vzdělávání, inovací a podnikání. Od roku 2023 se zaměřuje na aktivity ve třech oblastech – Healthier Lives Through Food (Zdravější život díky potravinám), Food System Resilience (Odolnost potravinového systému), Net Zero Food System (Uhlíkově neutrální potravinový systém).

V rámci Regionálního inovačního schématu (RIS) EIT Food je od roku 2018 podporována v jednotlivých evropských zemích činnost EIT Food Hubs. V Česku tento status získala Fakulta potravinářské a biochemické technologie VŠCHT Praha, a již osmým rokem tak spolupracuje s EIT Food na aktivitách zaměřených na podporu a vzdělávání v oblasti inovací v zemědělsko-potravinářském sektoru a působí jako kontaktní bod mezi EIT Food a českou komunitou. Mezi klíčové aktivity EIT Food, realizované nejen v Česku, patří programy RIS Fellowships a Talents pro studenty vysokých škol všech studijních cyklů, školící aktivity zaměřené na rozvoj podnikatelských dovedností a inovačních schopností, organizace řady tzv. capacity building events pro podporu vzdělávání, inovací nebo podnikavosti v oblastech podporovaných EIT Food apod. EIT Food přináší start-upům a podnikavým zájemcům i řadu dalších evropských programů, mezi kterými je možné zmínit Seedbed Incubator, Test Farms, TeamUp, Food Accelleration Network, RisingFoodStars, Jumpstarter, RIS Inspire s nabídkou sérií různých kurzů. Poslední dva roky je partnerem Hubu pro realizaci inovačně zaměřených aktivit Jihomoravské inovační centrum, které se orientuje zejména na spolupráci s podnikavými talenty a start-upy.

Programy EIT Food a aktivity EIT Food Hubu v Česku cílí na různé skupiny účastníků a přinášejí jim podporu šitou na míru jejich potřebám.

Pro start-upy a začínající podnikatele je připravena široká nabídka aktivit, které pomáhají od prvotní validace nápadu až po mezinárodní expanzi. Mezi klíčové programy patří **EIT Food Seedbed Incubator**, **EIT Food Accelerator Network (FAN)** a **EIT Food RisingFoodStars**.

Seedbed Incubator je určen začínajícím podnikatelům a vývojářům technologií z akademického i firemního prostředí, kteří chtějí ověřit, zda je jejich inovace na trhu skutečně potřebná. Program poskytuje podporu při testování tržní relevance, zpětnou vazbu od odborníků a kontakty na potenciální zákazníky. **Accelerator Network (FAN)** je akcelerační program zaměřený na start-upy z oblasti agri-food, které se nacházejí ve fázi validace technologie a hledají možnosti rychlého růstu. FAN propojuje start-upy s předními korporacemi, investory a výzkumnými institucemi, poskytuje mentoring a nabízí možnost získat až 50 tisíc EUR na ověření technologie v praxi. **RisingFoodStars** cílí na mladé podniky v oblasti zemědělství a potravinářství, které se nacházejí ve fázi škálování. Program jim pomáhá definovat a realizovat strategické priority, připravit se na investice a nalézt vhodné partnery pro růst. Účastníkům otevírá dveře ke strategickým partnerstvím, mentoringu, finančním sítím a komunitě lídrů v oboru.

Díky těmto vlajkovým programům a dalším nástrojům jako **Jumpstarter**, **Fast Track to Market**, **Sales**

Booster nebo **Test Farms** mohou inovativní firmy v různých fázích vývoje urychlit svůj vstup na trh, otestovat technologie v reálném prostředí, najít investory a zvýšit svou mezinárodní viditelnost.

Mezi úspěšné start-upy, které byly v posledních letech vybrány do některých z těchto programů a úspěšně jimi prošly, patří například **Agriception**, jehož multispektrální kamerový senzor umožňuje precizní a efektivnější aplikaci hnojiv a herbicidů, čímž snižuje spotřebu pesticidů a zvyšuje návratnost pro farmáře. **Ullmanna** nabízí robotický systém pro rychlé a efektivní nechemické odstraňování plevele v řádcích. Využívá jedinečnou kombinaci umělé inteligence, strojového vidění a zemědělských znalostí. Dalším příkladem je **MarbleMat**, který vyvíjí unikátní technologii tzv. olejových kuliček (oil marbles) sloužících k enkapsulaci účinných látek, a nabízí tak inovativní přístup k formulacím v oblasti potravin a farmacie. A nakonec **Mewery**, první evropský start-up vyvíjející kultivované vepřové maso na bázi mikrořas, který spojuje podnikatelské dovednosti s vizí etičtější a udržitelnější produkce živočišných bílkovin.

Významnou cílovou skupinou jsou také ženy podnikatelky, pro něž je určen program **Empowering Women in Agrifood (EWA)**. V Česku se koná každé dva roky jako komplexní šestiměsíční akcelerátor, který organizuje společnost **cats2cats**. Deset vybraných účastnic získává pro své projekty individuální mentoring, firemní koučink a finanční podporu. Program zahrnuje také online školení zaměřená například na „design thinking“, marketingovou strategii, cenotvorbu či právní minimum pro start-upy a umožňuje budovat cenné kontakty prostřednictvím networkingových aktivit. EWA tak posiluje podnikatelské kompetence žen, jejich sebevědomí a schopnost uvést inovativní nápady na trh.

Poslední ročník se konal v roce 2024 a vyvrcholil v listopadu finálovou akcí, kde deset účastnic představilo své projekty před odbornou porotou i publikem. Na prvním místě se umístila Šárka Márová s projektem Fungi Pack, který vyvíjí biologicky rozložitelné obaly z hub jako alternativu k plastům. Druhé místo obsadila Martina Zelenáková s projektem Shupka, jenž přeměňuje vedlejší produkty z pražení kávy na chutné sirupy. Cenu publika získala Eliška Nováková za projekt Zde domov můj, zaměřený na ekologické bylinné čaje. Zvláštní cenu rodinného pivovaru Zichovec si odnesla Lenka Simerská s projektem Kopřiva Boost, který přinesl inovativní spojení pivovarnictví a udržitelného sběru bylin. Zajímavé inovace z EWA projektu byly dále představeny na konferenci **Seed Summit v Praze**, kde účastnice získaly možnost propojit se s klíčovými hráči zemědělsko-potravinářského sektoru, investory i inovátory. Program EWA tak nejen podporuje jednotlivé podnikatelky, ale i výrazně přispívá k prosazování genderové diverzity a k hledání udržitelných řešení pro budoucnost potravinových systémů.

Studentům vysokých škol je určena nabídka zahraničních stáží prostřednictvím programu **RIS Fellowships & Talents**, který otevírá cestu k cenným zkušenostem ve výzkumných institucích nebo firmách po celé Evropě. Každoročně se z Česka hlásí řada studentů a více než desítka z nich postupuje do dalších kol výběrového řízení, díky čemuž má Česko v každém ročníku své zástupce.

Pro studenty není důležité jen získávat odborné znalosti, ale také rozvíjet kompetence, které jim umožní efektivně řešit problémy, vést týmy a pracovat s daty či technologiemi. Mezi klíčové dovednosti patří podnikavost, řešení problémů, kritické myšlení, vůdcovství a management dat a technologií. K tomu slouží speciálně připravená **školení**, která propojují teorii s praktickými zkušenostmi.

Jednou z významných příležitostí jsou **Training Schools**, které se zaměřují na aktuální analytické výzvy v oblasti potravinové bezpečnosti a integrity potravinového řetězce. Účastníci mají možnost se seznámit s pokročilými analytickými metodami, získat zkušenosti s hodnocením dat a zaváděním systémů kvality. Program také rozvíjí schopnosti účastníků aplikovat teoretické poznatky na reálné případy a podporuje jejich schopnost kriticky přemýšlet a řešit komplexní problémy v oboru.

Další cestou rozvoje kompetencí jsou **praktické workshopy ve spolupráci s firmami**. Letos se jedná například o spolupráci s firmou, která se zabývá udržitelnou výrobou a cirkulární ekonomikou. Účastníci workshopu mají možnost navrhovat koncepce bezodpadové výroby, přicházet s vlastními nápady na udržitelnou výrobu a zároveň si osvojit dovednosti týmové spolupráce, plánování práce a kreativního řešení problémů. Celodenní program je zaměřený na aktivní zapojení, diskusi a zpětnou vazbu, díky čemuž si studenti mohou vyzkoušet, jaké je to být součástí týmu hledajícího inovativní řešení pro budoucnost.

Inovátoři nejsou jen studenti – pro výzkumníky a inovátory ve firmách jsou určeny speciální programy, které propojují technická témata s rozvojem kreativity, spolupráce a schopnosti hledat nové příležitosti. Zajímavou příležitostí je možnost zapojit se do vzdělávacích programů **Inspire a RIS Inspire**, které účastníkům umožňují získat **praktické zkušenosti s inovacemi v potravinovém systému**. Mohou se podílet na reálných projektech zaměřených na udržitelnost, bezpečnost potravin nebo nové produkty, pracovat v týmech s ostatními mladými inovátory a testovat vlastní nápady ve spolupráci se zemědělsko-potravinářskými firmami či start-upy. Programy také zahrnují workshopy, mentoring a soutěže, které podporují rozvoj kreativity, schopnost řešit problémy a podnikavost, a umožňují účastníkům aktivně přispět k řešení aktuálních výzev v potravinářském odvětví.

Podobně praktický rozměr nabízí **New Product Development Training „NPD Skills“**, kde bylo v letošním roce otevřeno osm kurzů zaměřených na tvorbu a realizaci nových potravinářských výrobků. Účastníci se věnovali tématům jako projektové řízení NPD, design produktů orientovaný na spotřebitele, využití AI při tvorbě funkčních potravin, technologie a inovace v potravinářském průmyslu, regenerativní přístupy k zemědělsko-potravinářským systémům a efektivní komunikace. Pro-

gram propojuje technické znalosti s kreativním myšlením a praktickým řešením problémů a nabízí jedinečnou příležitost proměnit nápady ve skutečné produkty.

Zajímavou aktivitou, která spojuje inovátory, studenty, výzkumníky i začínající podnikatele s průmyslem, je **program Challenge Lab**, který se v Česku organizuje již několik let. Jde o hackathon zaměřený na konkrétní výzvy v oblasti udržitelnosti, potravinářství a cirkulární ekonomiky, kde účastníci v úzké spolupráci s firmami a mentory hledají funkční řešení a přetvářejí je v první prototypy či podnikatelské záměry. V loňském ročníku nesl Challenge Lab téma „Druhý život pro biodopad“ a přinesl zajímavé nápady. Vítězný tým z VŠCHT Praha například navrhl využití bioaktivních látek v kávových slupkách (chaff), které běžně končí jako odpad, a vyvíjí z něj kosmetické produkty. Jiný tým studentek vyvinul z kávového odpadu kompostovatelnou plastelínu pro děti, bezpečnou a ekologickou alternativu k běžné plastelíně. Program účastníkům umožňuje proměnit své nápady ve skutečné produkty a otevírá dveře do světa byznysu, i pokud nemají předchozí podnikatelské zkušenosti.

EIT Food Hub se aktivně snaží šířit povědomí o různých příležitostech pro spolupráci a zapojení se do projektů, programů a partnerských aktivit EIT Food a jednou z forem je účast na odborných konferencích a workshopech. V roce 2025 jsme se tak např. stali partnery odborné konference **CzechFoodChem**, která se zaměřila na aktuální trendy a výzvy v chemii a výrobě potravin a dále na metodiky analýzy kvality a bezpečnosti potravin, a také konference **Bezpečná výživa**, věnované problematice bezpečné a udržitelné výživy a inovacím v potravinářském sektoru. Tyto akce poskytují účastníkům možnost získat aktuální odborné informace, sdílet zkušenosti a diskutovat o nejnovějších vědeckých poznatcích v oblasti potravinářství.

Na zemědělce a zástupce zemědělských podniků cílí program **Regenerative Agriculture Revolution** a navazující **ScaleUp Regenerative Agriculture**, který podporuje přechod k udržitelnějším formám hospodaření a vzdělává v regenerativních postupech, zlepšování půdního zdraví a snižování emisí. V Česku se podařilo firmě **Carboneg** uspět ve výzvě tohoto programu, díky čemuž získala podporu na vzdělávací aktivity pro zemědělce, včetně každoroční konference Živá krajina, věnované regenerativnímu zemědělství. Regenerativní zemědělství je v Česku teprve v začátcích, a proto je výběr Carbonegu jako jedné z pěti organizací ve střední a východní Evropě v rámci sítě EIT Food významným krokem. Projekt otevírá příležitosti k mezinárodní spolupráci, sdílení zkušeností a podpoře zavádění postupů regenerativního zemědělství. Do této skupiny spadá i možnost zapojit se do pilotního testování technologií zaměřených na zemědělskou produkci v rámci programu **Test Farms**.

EIT Food Hub se věnuje také spotřebitelům a široké veřejnosti. V rámci **Consumer Engagement Labs** se do vývoje nových produktů zapojují samotní konzumenti, například senioři, kteří přinášejí svůj pohled na potřeby konkrétních cílových skupin.

Na zástupce státní správy a rozhodovací sféry se zaměřují aktivity jako **Government Executive Academy (GEA)** a národní **Roundtable Discussions**, které poskytují prostor pro diskusi o aktuálních trendech, regulacích a výzvách v zemědělsko-potravinářském sektoru a podporují nastavování strategií pro udržitelný rozvoj v Česku. GEA nabízí modulární školící program **InfraBooster** pro zástupce vědecko-výzkumných organizací, které vlastní výzkumnou infrastrukturu. Je zaměřený na budování kapacit a podporu při navrhování služeb založených na infrastruktuře, které by mohly být nabízeny firmám. Roundtable Discussions byly v posledních dvou letech organizovány ve spolupráci s Technologickou agenturou ČR a byly zaměřené na výzkum a inovace v potravinářství, příležitosti pro jejich udržitelné financování a propojení s RIS3. Akce účastníkům přiblížily možnosti financování inovací, strategického plánování a propojení aktivit s národními i evropskými prioritami v oblasti výzkumu a vývoje v potravinářství.

Od roku 2024 je EIT Food Hub zapojený do programu **FoodEducators**[2]. Tento program učitelům nabízí zábavné, kreativní a zajímavé vzdělávací materiály a aktivity pro studenty základních a středních škol ve čtyřech oblastech, které podporují potravinovou gramotnost – Potraviny a zdraví, Potraviny a udržitelnost, Věda o potravinách a potravinový systém, Práce a kariéra v zemědělství a potravinářství. Jedná se o snadno dostupné, vědecky podložené vzdělávací materiály, jejichž cílem je prohloubit znalosti a zkušenosti ve vzdělávání v oblasti potravinářství, zdravé výživy a udržitelnosti a zároveň motivovat budoucí generace k profesnímu uplatnění v zemědělsko-potravinářském odvětví.

V Česku se aktivity FoodEducators postupně rozšířily do čtyř hlavních oblastí zaměřených na spolupráce s pedagogy, na vzdělávací programy pro studenty, na spolupráci s odbornými partnery a na zapojení široké veřejnosti.

První skupinu tvoří **webináře a školení pro učitele základních a středních škol**. V letech 2024–2025 již proběhlo nebo je ještě plánováno více než 20 online webinářů a prezenčních školení. Očekáváme, že se v obou letech do vzdělávání zapojí 500 pedagogů, kteří získají informace, jak využívat materiály FoodEducators ve výu-

Foto 1: ***Setkání partnerů projektu DETECT!***

Foto 2: ***Ukázka aktivit zaměřených na potravinovou gramotnost na VědaFestu 2025***

ce a jak děti vést k většímu zájmu o potraviny, vědu a zdravý a udržitelný životní styl.

Druhou významnou oblastí jsou **aktivity pro děti a studenty**. Příkladem z roku 2025 je zapojení do 13. ročníku naučné stezky „Příběh potravin“, organizované ve spolupráci s Výzkumným ústavem živočišné výroby, kde si děti ze základních škol mohly vyzkoušet jednoduché chemické experimenty s potravinami i praktické ukázky zaměřené na zdravé stravování. Dalšími akcemi, kde se FoodEducators prezentovali, jsou například VědaFest nebo Noc vědců.

Dalším typem akcí jsou **kariérní dny** zaměřené na kariérní příležitosti v přírodovědných a potravinářských oborech. Fakulta potravinářské a biochemické technologie (FPBT) VŠCHT Praha v roce 2025 připravila pro studenty středních škol program „Poznej vědu v akci“. Cílem programu je umožnit studentům středních škol praktickou zkušenost v laboratoři a nabídnout jim příležitost vyzkoušet si nejnovější laboratorní přístroje a metody, které nejsou na středních školách běžně k dispozici, a podpořit rozvoj praktických dovedností skrze reálné experimenty. Do laboratoří FPBT VŠCHT Praha zavítalo v květnu, červnu a září více než 600 středoškoláků ze čtyřiceti středních škol z celé republiky. Studenti si vyzkoušeli moderní experimenty zaměřené například na detekci patogenů v potravinách, výrobu antibakteriálních nanočástic, chromatografickou a senzorickou analýzu kolových a energetických nápojů, oleje a emulze, moderní obalové materiály pro masné výrobky nebo výrobu čokolády.

Ve spolupráci s Výzkumným ústavem živočišné výroby jsou dále pořádané kariérní dny pro středoškoláky na téma „Od farmy na talíř: Jak vznikají potraviny“, které mají za cíl přiblížit studentům kariérní možnosti v zemědělství a potravinářství. Tento projekt propojuje prvovýrobu – pěstování plodin, chov zvířat a získávání základních surovin, jako je mléko a maso – s moderními technologiemi potravinářského průmyslu. Studenti tak mají možnost zjistit, jak spolu tyto procesy souvisí a jak inovace a moderní technologie formují výrobu potravin.

Na aktivity zaměřené na mladou generaci navazuje i **spolupráce s odbornými partnery**. V roce 2024 byl navázán kontakt i spolupráce např. s organizacemi, jako jsou Zemědělství žije, Asociace ředitelů základních škol, Potravinářská komora ČR, či projektem VŠCHT Praha Učitelé učí učitele (3U). Tato propojení přispívají k rozšiřování povědomí o programu a jeho přínosu. V roce 2025 se FoodEducators představili na veletrhu CzechFoodExpo a Zemi živitelce, ve společném stánku s Potravinářskou komorou ČR. Zajímavou akcí byl také Světový den ústního zdraví, ve spolupráci s 3. lékařskou fakultou UK. Program zaměřený na žáky základních škol ukázal propojení vhodné výživy s prevencí zubního kazu a celkovým zdravím. Pod záštitou Ministerstva zemědělství a Národního zemědělského muzea se FoodEducators prezentovali i na tradičních Dožínkách. Lekce FoodEducators byly také nabídnuty jiným vzdělávacím programům, jako je Ekoškola nebo Cirkulární školy.

Čtvrtou oblastí jsou **programy určené široké veřejnosti**, které propojují vzdělávání s volnočasovými akcemi. V březnu roku 2025 byl příkladem festival Zeměfest v Mladé Boleslavi. V červnu následoval dětský festival Fesťáček, který přilákal stovky dětí i dospělých. Na stáncích FoodEducators si zájemci mohli vyzkoušet čtení etiket, sestavení zdravého talíře nebo praktické experimenty s potravinami. Tyto akce ukázaly, že o témata potravinové gramotnosti a udržitelnosti je velký zájem napříč generacemi.

Díky programu FoodEducators se tak daří propojit vědu, vzdělávání a každodenní praxi. Ať už jde o učitele, děti, studenty nebo rodiče, všichni účastníci si z aktivit odnášejí nejen nové poznatky, ale i motivaci k odpovědnějšímu přístupu k potravinám, zdraví a životnímu prostředí.

V roce 2025 byly aktivity Hubu rozšířené i o **vzdělávání dospělých** v rámci programu **FoodUnfolded**[3].

Tento program si klade za cíl poskytovat lidem praktické nástroje a informace ke zlepšení jejich potravinové gra-

Foto 3: ***Program Poznej vědu v akci – studenti středních škol v laboratořích Fakulty potravinářské a biochemické technologie VŠCHT Praha***

motnosti prostřednictvím dosažitelného a podpůrného vzdělávacího obsahu se zaměřením na každodenní činnosti.

Co je podle EIT Food potravinová gramotnost? Potravinová gramotnost (food literacy) je soubor znalostí, dovedností a postojů, které lidem umožňují vědomě a kompetentně volit, získávat, připravovat a konzumovat potraviny tak, aby podporovali své zdraví, pohodu i udržitelnost.

Zahrnuje:

– **Znalosti** – porozumění tomu, co potraviny obsahují, jak působí na zdraví, odkud pocházejí a jaký mají environmentální či sociální dopad.
– **Dovednosti** – praktické schopnosti, např. plánovat nákupy, číst etikety, připravovat pokrmy, skladovat potraviny, minimalizovat plýtvání.
– **Postoje a hodnoty** – uvědomování si významu stravy, kritické myšlení vůči marketingu a reklamě, zodpovědnost za vlastní volby a respekt k potravinovým zdrojům.

Jednoduše řečeno: **potravinová gramotnost je schopnost orientovat se ve světě potravin a činit informovaná rozhodnutí o tom, co, proč a jak jíme** – pro sebe i pro společnost.

Projekt realizovaný FPBT VŠCHT Praha zahrnuje účast na sérii různých typů veřejných akcí, od vědeckých festivalů a komunitních akcí až po velké hudební festivaly a zemědělsko-potravinářské veletrhy, kde je cílem kontaktovat a seznámit se vzdělávacími materiály minimálně 3 300 dospělých účastníků. Tyto akce poskytují vynikající platformy pro oslovení širokého a rozmanitého publika, včetně rodin, mladých dospělých a venkovských komunit. Aktivity se zaměřují na klíčové aspekty potravinové gramotnosti, jako jsou např. pochopení původu potravin, znalost čtení etiket na potravinách, plánování vyvážené stravy, bezpečné uchovávání potravin. Prostřednictvím poutavých formátů a interaktivních aktivit si účastníci osvojují praktické dovednosti a znalosti, aby se s jistotou orientovali např. ve výběru potravin v každodenním životě.

Jednou z dalších aktivit EIT zaměřených na vzdělávání a podporu podnikavosti je **EIT HEI Initiative: Innovation Capacity Building for Higher Education** (EIT HEI). Jedná se o iniciativu EIT, která si klade za cíl posílit tvůrčí, inovační a podnikatelský potenciál vysokých škol v Evropě. VŠCHT Praha byla spolu s dalšími partnery z Česka, Polska, Slovenska, Rakouska, Ukrajiny, Německa a Izraele zapojena do projektu DETECT! (Deep Tech Creativity), který získal finanční prostředky z 3. výzvy iniciativy EIT HEI v letech 2023–2024. Cílem projektu DETECT! bylo propojit vysoké školy zaměřené na oblasti STEM v kombinaci s „deep tech“ obory, s institucemi se zkušenostmi v podnikatelském vzdělávání a s průmyslovými partnery a organizacemi třetího sektoru, s vizí pokračování spolupráce do roku 2030. Projekt byl zaměřený na podporu vzniku start-upů v oborech „deep tech“, vzdělávání a mentoring a zapojil téměř 1 100 účastníků – studentů, akademických i neakademických pracovníků v oblastech orientovaných na podnikavost a kreativitu. Mezi dalšími aktivitami bylo navázání strategických partnerství zaměřených na podporu transferu technologií a komerčního využití výsledků výzkumu a vývoje.

EIT Food Hub v Česku se v posledních letech stal důležitým zázemím pro podporu inovací, podnikavosti a vzdělávání v zemědělsko-potravinářském sektoru. Díky široké škále programů a aktivit propojuje studenty, výzkumníky, start-upy, podnikatele, spotřebitele i státní správu a přináší jim praktické nástroje pro rozvoj znalostí, dovedností a nových podnikatelských příležitostí. Podpora udržitelnosti, rozvoj potravinové gramotnosti a zapojování mladých talentů do řešení aktuálních výzev potravinového systému ukazují, že Hub významně přispívá nejen k posílení českého inovačního ekosystému, ale i k naplňování evropských cílů v oblasti zdravějšího, udržitelnějšího a odolnějšího potravinového systému.

LITERATURA

1. https://www.eitfood.eu/, staženo 5. 9. 2025.
2. https://www.foodeducators.eu/cz/, staženo 5. 9. 2025.
3. https://www.foodunfolded.com/, staženo 5. 9. 2025.

M. Tomaniová and E. Ryšlavá *(Faculty of Food and Biochemical Technology, University of Chemistry and Technology, Prague, Czech Republic):* **EIT Food Hub in Czechia: Innovation, Education, and Support of Sustainable Food System**

EIT Food is a knowledge and innovation community of the European Institute of Innovation and Technology that connects universities, research institutions, businesses, and start-ups with the aim of transforming the European food system towards greater sustainability, health, and consumer confidence. Through various types of programs for students, start-up entrepreneurs, women entrepreneurs, and researchers, it offers support for education, innovation, and entrepreneurship in the agri-food sector. The FoodEducators and FoodUnfolded programs bring attractive educational activities focused on food literacy, healthy nutrition, and sustainability to schools and the general public.

Keywords: EIT Food, FoodEducators, FoodUnfolded, food literacy, innovation, sustainability, food system, start-ups, education, entrepreneurship

Užití tohoto díla se řídí mezinárodní licencí Creative Commons Attribution License 4.0 (https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/legalcode.cs), která umožňuje neomezené využití, distribuci a kopírování díla pomocí jakéhokoliv média, za podmínky řádného uvedení názvu díla, autorů, zdroje a licence.