



Přihláška do soutěže 2026

„Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek“

1) ZÁKLADNÍ INFORMACE O SPOLEČNOSTI Doplňte základní informace o přihlašovatelci.	
Název společnosti * (u fyzické osoby jméno a příjmení)	
Adresa společnosti *	
IČ *	
Webové stránky	
2) KONTAKTNÍ OSOBA (osoba podávající přihlášku)	
Jméno a příjmení *	
E-mail *	
Telefon *	
Mobil	
3) PŘEDSTAVENÍ SPOLEČNOSTI Doplňte základní informace o společnosti	
Počet zaměstnanců * (zaškrtněte – vyberte pouze jednu možnost)	☐ Méně než 10 ☐ Méně než 50 ☐ Méně než 250 ☐ Více než 250
Délka působení na trhu * (zaškrtněte – vyberte pouze jednu možnost)	☐ Méně než 3 roky ☐ Více než 3 roky
Popište vznik společnosti, současnou podnikatelskou činnost včetně aktivit v oblasti výzkumu a vývoje, další možnosti rozvoje do budoucna * (max. 1 000 znaků)	



4) PŘEDSTAVENÍ VÝROBKU		
Doplňte základní informace o výrobku		
Obchodní název výrobku *		
Zákonný název výrobku *		
Výrobek přihlašujeme do kategorie: * (oblast inovace) (zaškrtněte)	☐ Bezpečnost a kvalita potravin ☐ Reformulace roku ** ☐ Potraviny pro osoby se specifickými požadavky na výživu ☐ Pokračovací kojenecká výživa a výživa pro malé děti (včasná dětská výživa) ☐ Evropská inovace ☐ Alternativní potraviny ☐ Udržitelná výroba potravin	
Identifikace výrobce* (název, adresa, IČ a adresa provozovny, kde probíhá výroba)		
Popis výrobku * (charakteristika výrobku)		
Složení výrobku * (Složení výrobku před reformulací**) (uvedte včetně alergenů)		
Složení výrobku po reformulaci ** (uvedte včetně alergenů)		
Výživové údaje výrobku* (Výživové údaje před reformulací**) (v g/100 g nebo 100 ml)	Energetická hodnota (kJ):	
	Tuky:	
	Nasycené mastné kyseliny:	
	Sacharidy:	
	Cukry:	
	Bílkoviny:	
	Vláknina:	
Sůl:		



Výživové údaje výrobku po reformulaci ** (v g/100 g nebo 100 ml)	Energetická hodnota (kJ):	
	Tuky:	
	Nasycené mastné kyseliny:	
	Sacharidy:	
	Cukry:	
	Bílkoviny:	
	Vláknina:	
	Sůl:	
Balení výrobku* (uveďte – charakteristika obalu a velikost balení)		
Prodej výrobku* (uveďte, kde je výrobek v prodeji a jaká je jeho předpokládaná cena v tržní síti)		
Objem prodeje výrobku* (uveďte průměrnou hodnotu za měsíc)		
Vývoj výrobku* (zaškrtněte pouze jednu možnost, v případě druhé varianty doplňte název spolupracujícího subjektu)		☐ samostatně ☐ ve spolupráci s:
Uplatnění práva ochrany duševního vlastnictví* (patent, užitný či průmyslový vzor) (zaškrtněte – vyberte pouze jednu možnost)		☐ Ano ☐ Ne
Rok uvedení výrobku na trh *		
5) INOVATIVNOST VÝROBKU Doplňte základní informace z pohledu inovativnosti výrobku		
Jak výrobek splňuje výše uvedenou oblast inovace?*(Komentář ke změně receptury) (v případě více oblastí popište pro každou oblast zvlášť, max. 1000 znaků)		
O jakou inovaci se jedná?* (zaškrtněte – vyberte pouze jednu možnost)		☐ inovace pro výrobce ☐ inovace pro sektor na úrovni ČR ☐ inovace pro sektor na úrovni EU



Čím se výrobek liší od ostatních obdobných výrobků na trhu v ČR/EU?* (max. 500 znaků)

6) DOPLŇUJÍCÍ INFORMACE

V případě potřeby doplňte další informace o výrobku.

Ocenění – Reformulace roku*

(zaškrtněte pouze jednu možnost, v případě první varianty doplňte rok získání)

☐

Ano, kdy:

☐

Ne

Další informace o výrobku (max. 1000 znaků)

7) OBRAZOVÁ DOKUMENTACE

Přiložte obrazovou dokumentaci výrobku (fotografii apod.). V případě videa ho přiložte jako přílohu.

Fotodokumentace*

(přiložte také samostatně jako přílohu přihlášky ve formátu jpeg)



INFORMACE

* pole jsou povinná

** u výrobku přihlášeného do kategorie „reformulace roku“ uveďte také složení a výživové údaje před a po reformulaci; přihlášené výrobky do kategorie „reformulace roku“, budou automaticky zařazeny do databáze reformulovaných výrobků na webové stránce www.reformulace.cz. Pokud výrobce nemá zájem o zařazení výrobku do databáze, prosíme o zaslání této informace na kontaktní osobu E. Fořtovou (fortova@foodnet.cz).

POKyny

Nelze přihlásit výrobky zpracované inovativní technologií v každém ročníku soutěže, pokud je oblastí inovace právě tato technologie.

Pokud je přihlašována směs na výrobek, který je dále podle receptury upraven ke konečnému zpracování, nebo složku do konečného výrobku, je vždy nutné v přihlášce uvést složení a výživové údaje jak směsi (složky), tak hotového výrobku a současně uvést doporučenou recepturu, kterou musí výrobce konečného výrobku dodržet, aby výrobek splňoval charakteristiku oceněného výrobku. Hodnotitelská komise hodnotí jak směs/složku, tak i konečný výrobek.

Nedílnou součástí přílohy jsou:

- 1) V případě kategorie reformulace roku – laboratorní výsledky analýz výživových údajů výrobku v rozsahu: energetická hodnota, tuky, nasycené mastné kyseliny, nenasycené mastné kyseliny, vícenenasycené mastné kyseliny, transnenasycené mastné kyseliny, sacharidy, cukry, bílkoviny, sůl, vláknina potravy.
- 2) V případě kategorie bezpečnost a kvalita potravin a potravin pro zvláštní výživu – výsledky laboratorní analýzy, které dokládají klíčovou vlastnost výrobku (například zvýšený obsah živin, nižší obsah kontaminantů, obsah klíčové složky apod.). Pokud nelze doložit tuto skutečnost z důvodu dostupnosti metody, je možné tuto skutečnost pouze prohlásit.

Vyplněnou a podepsanou přihlášku zašlete nebo osobně doručte nejpozději do 31.3.2026 na adresu PK ČR.

Potravinářská komora České republiky
"Cena PK ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek"
Počernická 96/272,
108 00 Praha 10 – Malešice

Zároveň je nutné zaslat vyplněnou přihlášku i v elektronické podobě (ve formátu docx) Elišce Fořtové na e-mail: fortova@foodnet.cz, Mobil: +420 602 364 311

Elektronicky podepsanou přihlášku je možné zaslat na e-mail fortova@foodnet.cz (ve formátu docx a podepsanou verzi ve formátu pdf) a není nutné ji zasílat na adresu PK ČR.

Soutěžící svým níže připojeným podpisem potvrzuje, že se před podpisem této přihlášky seznámil/a s pravidly soutěže „Cena Potravinářské komory ČR o nejlepší inovativní potravinářský výrobek“, které jsou dostupné na internetových stránkách www.soutez.foodnet.cz

☐

Seznámil jsem se s informacemi o zpracování osobních údajů pro účastníky soutěže (zaškrtněte)

V Dne

Jméno a příjmení:

Podpis