

# ECOTROPHELIA SLOVENIJA

2026





# KAZALO

Uvodni nagovori	2
ECOTROPHELIA SLOVENIJA Junior	5
ECOTROPHELIA SLOVENIJA	24
Podporniki projekta	51
O organizatorju	54



# UVODNI NAGOVORI



**dr. Tatjana Zagorc**, direktorica  
GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij



Zbornica kmetijskih  
in živilskih podjetij

»V času, ko se živilska industrija sooča z vse hitrejšimi spremembami, naraščajočimi okoljskimi izzivi ter vedno višjimi pričakovanji potrošnikov, postaja inovativnost ključni dejavnik razvoja in konkurenčnosti. Prav zato je tekmovanje Ecotrophelia Slovenija že vrsto let veliko več kot le projekt - je učilnica podjetnosti, prostor timskega sodelovanja in odskočna deska za številne ideje, ki prerastejo v resnične izdelke, podjetja in navdihujoče zgodbe o uspehu.

Tudi letošnja izvedba tekmovanja potrjuje, da mladi razmišljajo drzno, celovito in trajnostno. Njihovi projekti niso zgolj novi izdelki, temveč premišljeni odgovori na ključne izzive današnjega časa: kako zmanjšati okoljski odtis, kako učinkovito izkoristiti surovine, kako razviti embalažo prihodnosti ter kako z inovacijami prispevati k bolj trajnostnim prehranskim sistemom.

Na GZS-Zbornici kmetijskih in živilskih podjetij s ponosom že vrsto let soustvarjamo okolje, v katerem mladi lahko svoje ideje razvijajo, preizkušajo in nadgrajujejo ob podpori mentorjev, raziskovalcev in gospodarstva. Verjamemo, da prav takšno povezovanje predstavlja enega ključnih temeljev za razvoj kadrov prihodnosti ter za dolgoročno krepitev slovenskega agroživilstva. Ecotrophelia je most med akademskim znanjem in industrijsko prakso. Povezovanje študentov, mentorjev in gospodarstva ustvarja edinstveno okolje, v katerem se znanje preoblikuje v inovativne rešitve z visoko dodano vrednostjo.

Iskreno se zahvaljujem vsem sodelujočim ekipam, mentorjem, izobraževalnim institucijam, podpornikom in vsem ostalim, ki s svojo predanostjo omogočate, da Ecotrophelia Slovenija ostaja živ, dinamičen in navdihujoč projekt. Posebna zahvala gre mladim inovatorjem - za vašo radovednost, vztrajnost in pogum, da svoje ideje delite z nami.«



**Janez Cigler Kralj**, minister  
Ministrstvo za kmetijstvo



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO

*»Spoštovane dijakinje in dijaki, cenjene študentke in študenti! Veseli me, da vas lahko nagovorim v okviru pomembnega projekta Ecotrophelia Slovenija, ki ga GZS-ZKŽP že vrsto let uspešno vodi in nadgrajuje ter s tem spodbuja vključevanje inovativnih mladih študentov in dijakov k reševanju strateških izzivov v živilski industriji.*

*Razvoj novih živilskih izdelkov na tekmovanju Ecotrophelia je ustvarjalno delo, ki zahteva veliko predanosti in kreativnosti ter obilo strokovnega znanja na različnih področjih. Spodbujanje podjetništva, razvoja in konkurenčnosti ima v živilski industriji poseben pomen. Razvoj inovativnosti s projektnim delom, pri katerem se mladi soočate z resničnimi izzivi v tehnoloških procesih, na trgu in v okviru živilske zakonodaje, predstavlja pomemben korak k samostojnemu in samozavestnemu nastopu na trgu.*

*Stabilna pridelava varne, kakovostne, raznolike in cenovno dostopne hrane je poleg zagotavljanja prehranske varnosti ter čim višje stopnje samooskrbe eden ključnih ciljev kmetijske politike v Sloveniji. Zavedamo se, da je hrana strateška surovina, zato se bomo na ministrstvu še naprej trudili za večanje prepoznavnosti in ponudbe lokalne hrane, da bi tako prispevali k povečanju prehranske varnosti, zmanjšanju ogljičnega odtisa in oživljanju podeželja. Kot minister si bom ob prehranski, energetski in nacionalni varnosti prizadeval za dialog z vsemi deležniki, cilj katerega je slišati in podpreti kmeta in pridelovalca hrane ter olajšati njegovo delo.*

*Ostanite inovativni – na vaši poti naj vas vodijo ekipno delo, povezovanje, sodelovanje in inovativnost.*

*Raziskujte, bodite radovedni in si upajte!«*



**Tjaša Dobnik**, direktorica  
Javna agencija za znanstvenoraziskovalno  
in inovacijsko dejavnost RS

»V času, ko se globalni prehranski sistemi soočajo z vse kompleksnejšimi izzivi – od podnebnih sprememb in trajnostne rabe virov do zagotavljanja zdrave in dostopne hrane za vse – postaja vloga inovacij v živilskem sektorju pomembnejša kot kdaj koli prej. Tekmovanje Ecotrophelia tudi v letu 2026 potrjuje svojo izjemno vrednost kot platforma, ki spodbuja razvoj naprednih, trajnostno naravnanih živilskih rešitev ter krepi povezovanje med akademsko sfero in gospodarstvom. Na Javni agenciji za znanstvenoraziskovalno in inovacijsko dejavnost Republike Slovenije (ARIS) verjamemo, da prihodnost soustvarjajo znanje, ustvarjalnost in pogum za drugačne pristope. Ecotrophelia predstavlja edinstveno stičišče teh vrednot, kjer mladi raziskovalci in inovatorji razvijajo ideje, ki presegajo laboratorije in učilnice ter dobivajo svojo realno tržno in družbeno dimenzijo.

Sodelujoče ekipe skozi proces ne razvijajo zgolj novih izdelkov, temveč pridobivajo celostne kompetence – od raziskovalnega razmišljanja in tehnološkega razvoja do trajnostnega načrtovanja in podjetniškega pristopa. Prav takšne izkušnje so ključne za dolgoročno konkurenčnost in odpornost živilskega sektorja, ki mora slediti hitrim spremembam in pričakovanjem sodobne družbe. Rešitve, ki nastajajo v okviru tega tekmovanja dokazujejo, da je mogoče prehranski sistem razvijati na način, ki je hkrati inovativen, odgovoren in usmerjen v prihodnost. Predstavljeni izdelki so rezultat znanja, interdisciplinarnega sodelovanja ter jasne vizije – ustvarjati bolj trajnostne, učinkovite in potrošniku prijazne rešitve.

Ob tej priložnosti iskreno čestitam vsem študentkam in študentom, njihovim mentorjem ter organizatorjem tekmovanja za predanost, ustvarjalnost in dosežke. Naj vam sodelovanje na tekmovanju Ecotrophelia Slovenija 2026 služi kot spodbuda za nadaljnje raziskovanje, razvoj in uresničevanje idej, ki bodo soustvarjale prihodnost živilstva – v Sloveniji, Evropi in širše. Počasčena sem, da je ARIS del te navdihujoče zgodbe.«

# ECOTROPHELIA SLOVENIJA JUNIOR



4

leta tekmovanja

20

novih živilskih  
izdelkov

59

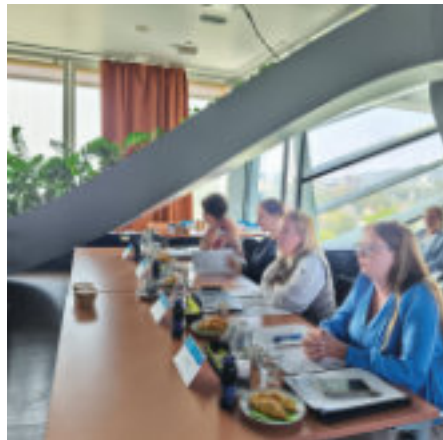
dijakov

6

sodelujočih srednjih  
šol

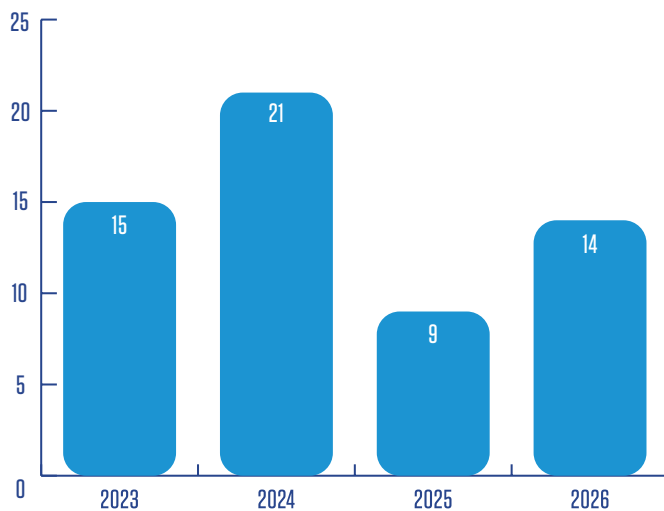
Na letošnjem tekmovanju je sodelovalo pet ekip dijakov, ki so predstavile svoje inovativne izdelke ter dokazale visoko raven znanja, kreativnosti in razumevanja sodobnih izzivov v živilstvu. Njihove rešitve so odražale trende trajnosti, odgovorne rabe virov, izboljšane hranilne sestave ter inovativnih pristopov k razvoju izdelkov.





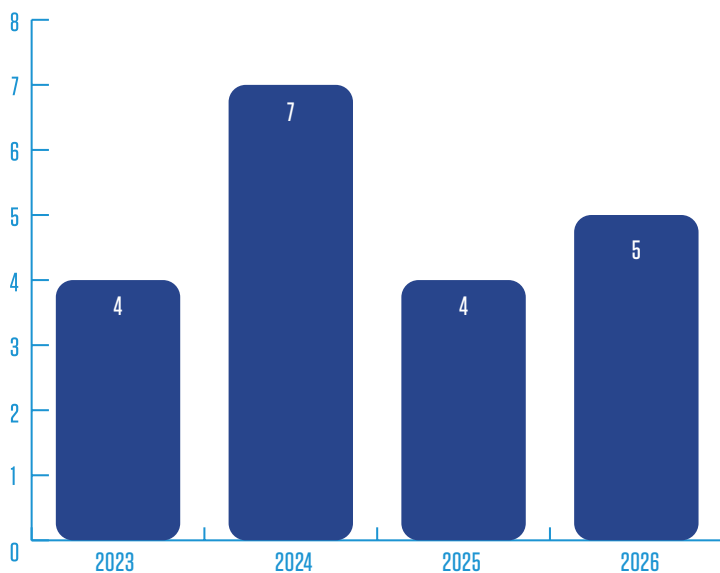
## Število sodelujočih dijakov po posameznem letu

ŠTEVILO



## Število sodelujočih ekip dijakov po posameznem letu

ŠTEVILO





OCENJEVALNA  
KOMISIJA  
ECOTROPHELIA  
SLOVENIJA  
JUNIOR 2026



**dr. Petra MEDVED DJURAŠINOVIĆ,**  
GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih  
podjetij, predsednica strokovne  
ocenske komisije



**izr. prof. dr. Mojca JEVŠNIK  
PODLESNIK,**  
Zdravstvena fakulteta, Univerza v  
Ljubljani



**izr. prof. dr. Mojca KOROŠEC,**  
Biotehniška fakulteta, Univerza v  
Ljubljani



**Lara TEKAVC,**  
Ministrstvo za kmetijstvo, Sektor za  
agroživilske verige



# PREDSTAVITEV INOVACIJ



# AJDA2GO

Liofilizirana kaša s sadjem

## EKIPA

Maja Rakovec, Sabilja Popović

## MENTORICA

Mateja Puc



Ajda To Go je inovativni instant obrok na osnovi ajde, zasnovan za sodobnega potrošnika, ki potrebuje hiter, zdrav in praktičen obrok v vsakdanjem tempu življenja. Ajda To Go je priročna liofilizirana ajdova kaša s sadjem, namenjena enostavni pripravi kjerkoli in kadarkoli. Izdelek združuje visoko hranilno vrednost ajde z naravno sladkostjo sadja, brez potrebe po zapleteni pripravi – za uživanje je potrebno dodati le vročo vodo. Izdelek je prilagojen aktivnemu življenjskemu slogu ter potrošnikom, ki dajejo poudarek zdravju, kakovosti in trajnosti. Posebna vrednost izdelka je tudi uporaba lokalnih sestavin, s čimer prispevamo k zmanjševanju okoljskega odtisa in spodbujanju lokalne pridelave.

*»Ekipo sestavlja dijakinji Maja Rakovec in Sabilja Popovič, ki sva skupaj razvili inovativni živilski izdelek Ajda To Go. S svojo ustvarjalnostjo, zavzetostjo in inovativnim razmišljanjem sva prispevali k razvoju izdelka, ki ustreza sodobnim prehranskim trendom ter potrebam aktivnega življenjskega sloga.«*



# ARANCINI

Prigrizek in dodatek jedem

## EKIPA

Zala Zupanc, Pia Oset, Lucija Colnerič

## MENTORICA

Dragica Keše



Šolski center  
Šentjur

Arancini ali kandirani olupki so trajnostni prigrizek/dodatek jedem, ki temelji na zero-waste filozofiji oziroma pretvorbi odpadka v izdelek z dodano vrednostjo. Iz odpadka, ki ga običajno zavržemo, smo razvili kakovosten, naraven in senzorično privlačen izdelek. Gre za premišljeno, trajnostno in sodobno živilo z dodano vrednostjo. Osnova izdelka je trajnostni vir surovine, saj se uporabljajo olupki iz ekološke pridelave, ki bi sicer končali kot odpadek. S tem se spodbuja krožno gospodarstvo in zmanjšuje količina zavržene hrane, hkrati pa se ohranja visoka kakovost surovin. Posebnost izdelka je tudi v preprostem, a izboljšanem postopku priprave. Ta vključuje manjšo količino sladkorja, kar prispeva k bolj naravnemu okusu in omogoča, da pride do izraza pristna aroma sadežev.

» Ekipo sestavljamo tri dijakinje drugega letnika Srednje poklicne in strokovne šole Šolskega centra Šentjur, smer živilsko-prehranski tehnik. Za ta projekt smo se odločile, ker smo radovedne, inovativne, trajnostno naravnane in živimo z željo v življenju sodelovati z naravo in s čim manj odpadki. Želele smo ustvariti izdelek, ki bi pomagal zmanjšati količino odpadkov in hkrati ustvariti nov izdelek.«



# ECO TWIST SMOOTHIE CUP

## Embalaža

### EKIPA

Tilen Radislav, Anej Flak, Lenart Motaln

### MENTORICA

Damjana Vrbnjak



ECO TWIST SMOOTHIE CUP je revolucionarni izdelek, ki združuje naravo in napredno 3D-tehnologijo v popolni harmoniji. Naš lonček, izdelan z dodatkom 20-40 % lokalnih sadnih odpadkov, ne zmanjšuje le plastike, temveč ustvarja zgodbo trajnosti v vsakem požirku. Pozabite na pokrovčke! Edinstven twist-lock sistem omogoča varno, tesno zapiranje brez odvečnih elementov. Ergonomska 3D-tekstura zagotavlja odličen oprijem, možnost personalizacije z reliefi in QR-kodami pa spremeni vsak lonček v močno komunikacijsko orodje. 100 % kompostabilen, vizualno privlačen in tržno izstopajoč - ECO TWIST je popolna izbira za smoothie bare in šole, ki želijo biti korak pred drugimi.

*»Naša ekipa sestavlja ambiciozne, iznajdljive in kreativne dijake 2. letnika Biotehniške šole Maribor. To smo: Tilen Radislav, Anej Flak in Lenart Motaln, bodoči mehaniki kmetijskih in delovnih strojev. Našo strast do tehnike in narave smo v projektu ECO TWIST prikazali s povezovanjem disciplinarnih znanj o alternativnih virih energije, gradivih in tehničnem risanju. S pomočjo 3D-modeliranja FreeCAD in napredne tehnologije 3D-tiska smo vizijo trajnostne embalaže spremenili v visokotehnološki prototip.«*



# HRUSTINO

## Krekerji

### EKIPA

Zoja Tomšič Gnezda, Tara Špindler, Neja Rozman, Ema Jeretina

### MENTORJA

Sabina Dremelj, Jaka Mihelčič



Hrustino je sodoben, trajnostno naravnan prigrizek, ki združuje vrhunski okus in odgovoren pristop do okolja. Nastaja iz odpadnega kvašenega testa, ki ga nadgradimo z izbranimi naravnimi sestavinami - ekstra deviškimi oljčnim oljem, solnim cvetom in baziliko. Rezultat je lahek, hrustljiv kreker z značilnim okusom Primorske. Z inovativnim pristopom zmanjšujemo količino zavržene hrane ter ustvarjamo dodano vrednost iz že obstoječih virov. Hrustino nagovarja sodobnega potrošnika, ki išče kakovostne, okusne in trajnostne alternative klasičnim prigrizkom. Hrustino ni le prigrizek – je izkušnja, ki združuje okus, inovacijo in odgovornost. Od stranskega produkta do hrustljave popolnosti!

*»Pri projektu Hrustino smo združile svojo ustvarjalnost, radovednost in željo po raziskovanju novih okusov. Vsaka izmed nas prispeva svoje ideje, znanje in spretnosti, kar nam pomaga, da skupaj razvijamo nove rešitve in izboljšujemo naš izdelek. Pri projektu Hrustino želimo pokazati svojo kreativnost, timsko delo in znanje, ki ga pridobivamo v programu živilsko prehranski tehnik. Naš cilj je ustvariti kakovosten, okusen in hrustljiv izdelek, na katerega bomo kot ekipa ponosne.«*



# OMEGA SRČKI

Čokoladni prigrizek

## EKIPA

Patricia Vukotić, Patricija Čuk

## MENTORICA

Mateja Puc



oMEGA srčki so inovativni mini čokoladni prigrizki v obliki srca, obogateni z omega-3 maščobnimi kislinami. Izdelek združuje privlačno obliko, prijeten okus kakovostne čokolade in dodano funkcionalno vrednost, ki prispeva k zdravemu življenjskemu slogu. Razvit je bil kot nadgradnja ideje projekta *Srčne Poljane*, z namenom ozaveščanja o pomenu zdravju koristnih maščob. oMEGA srčki predstavljajo sodoben prigrizek, ki združuje užitek in skrb za zdravje. Izdelek je namenjen širokemu krogu potrošnikov, predvsem mladim, aktivnim posameznikom in vsem, ki želijo izboljšati kakovost svoje prehrane na enostaven in okusen način.

*»Ekipo sestavlja dve dijakinji - Patricija Čuk in Patricia Vukotić, ki sva združili znanje s področja zdravstvene nege, prehrane, dietetike in kreativnega razmišljanja. Skupaj sva razvili inovativni izdelek, ki povezuje skrb za zdravje in sodoben življenjski slog.«*



# ECOTROPHELIA SLOVENIJA



**18**

let tekmovanja

**78**

novih živilskih  
izdelkov

**291**

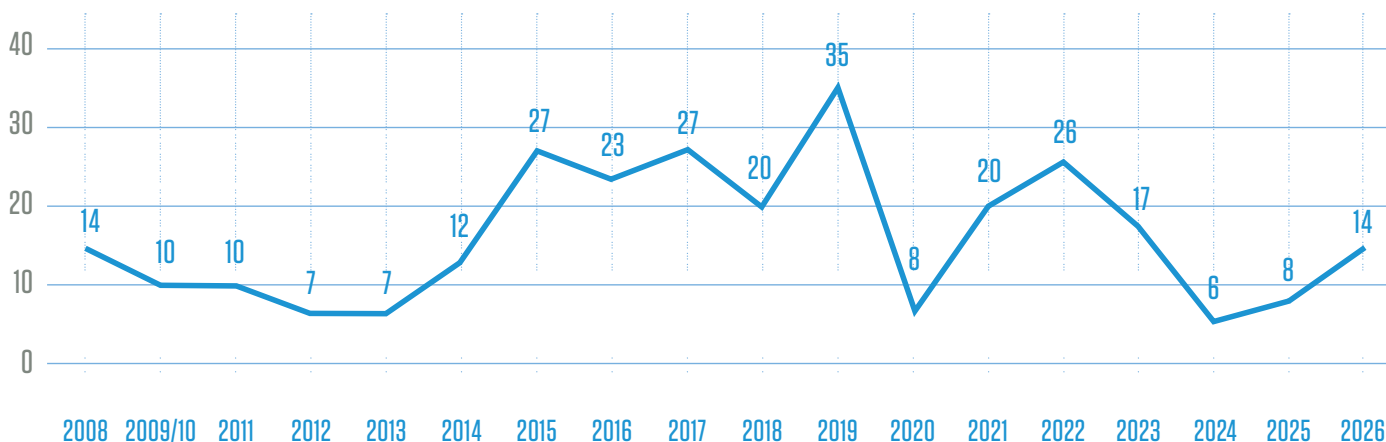
študentov

## Tekmovanje Ecotrophelia Slovenija je letos polnoletno!

Že 18 let povezuje mlade talente, ki razvijajo nove živilske izdelke — skupno kar 291 študentov, ki so razvili 78 inovativnih živilskih izdelkov!

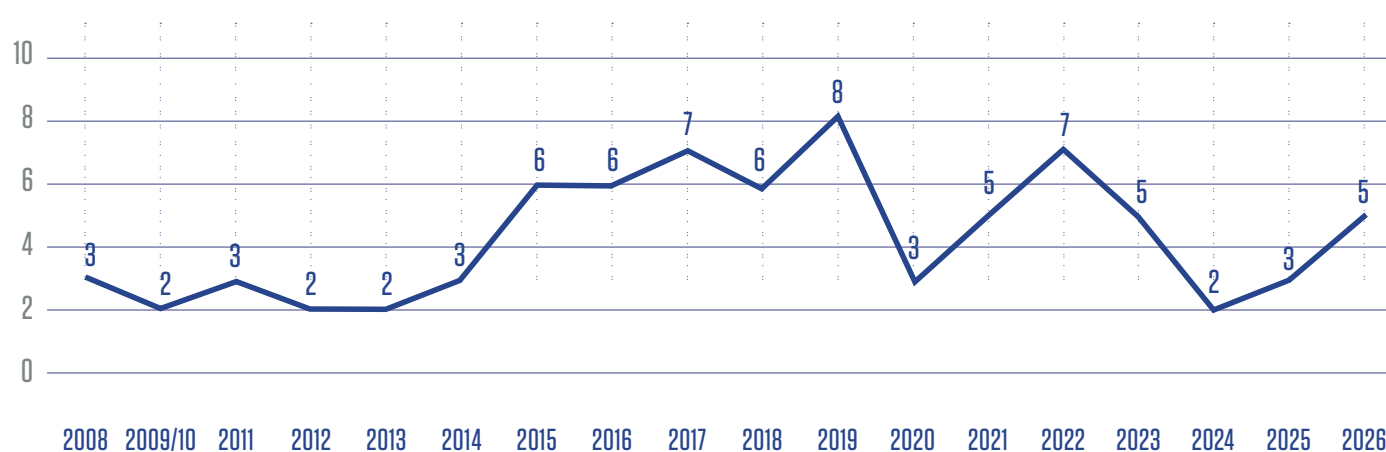
Število sodelujočih študentov po posameznem letu

ŠTEVILO



Število sodelujočih ekip študentov po posameznem letu

ŠTEVILO



# OCENJEVALNA KOMISIJA ECOTROPHELIA SLOVENIJA 2026



**dr. Petra MEDVED DJURAŠINOVIĆ,**  
GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih  
podjetij, predsednica ocenjevalne  
komisije



**Leni BREZNIK,**  
Ministrstvo za kmetijstvo, Direktorat  
za hrano in ribištvo



**Florijan CAJZEK,**  
Perutnina Ptuj d.o.o.



**Vesna HORVAT,**  
Javna agencija za  
znanstvenoraziskovalno in inovacijsko  
dejavnost Republike Slovenije



**mag. Mateja JUVANČIČ,**  
Ljubljanske mlekarne d.o.o.



# PREDSTAVITEV INOVACIJ



# A'LA'VEG

## Začimbna mešanica

### EKIPA

Ana Jančar, Ula Mencin

### MENTOR

doc. dr. Boris Kovač



Uravnotežena prehrana ne pomeni kompromisov pri klasičnih receptih ali polnem okusu. A'La'Veg je sodobna univerzalna začimbna mešanica, ustvarjena za vse, ki želijo kuhati bolj zavestno, a še vedno neizmerno uživati v enakih okusih. Z inovativno recepturo, ki del klasične soli nadomešča s kalijevim kloridom, izdelek ponuja pristen, bogat kulinarčni profil s kar 30 % manj natrija. Svojo edinstveno zgodbo pa gradi na trajnosti- z vključevanjem posušenih zelenjavnih olupkov vračamo vrednost naravnim virom, zmanjšujemo količino zavrženega še užitnega dela hrane in podpiramo krožno gospodarstvo kar iz domače kuhinje. A'La'Veg je več kot le začimbna mešanica; je vaš vsakodnevni kuhinjski pomočnik, ki preprosto in okusno povezuje skrb za telo ter odgovornost do našega planeta.

*»Sva dve študentki dietetike, ki sva po skupni študijski predstavitvi o soli padli malce pregloboko v to tematiko. Kot bi od najine generacije pričakovali, naju močno zanimata zdravje in trajnost, zato združujeva najino znanje s faksa z željo, da krožno gospodarstvo iz teorije preneseva v vsakdanje kuhanje.«*



# ČIVITA

## Pekovski izdelek

### EKIPA

Kaja Materič, Maja Omerzu, Urška Juršak

### MENTORJA

izr. prof. dr. Mojca Jevšnik Podlesnik  
doc. dr. Vid Vičič



UNIVERZA  
V LJUBLJANI

ZF

Zdravstvena  
fakulteta

Čivita je inovativno biskvitno pecivo na osnovi stročnic, zasnovano kot hranljiv prigrizek za otroke doma, v šoli ali na poti. Združuje dva okusa: vanilija–čičerika in rožič–čičerika, ki sta predstavljena v privlačnem karirastem vzorcu embalaže. Kot vir beljakovin in prehranskih vlaknin povezuje sladek prigrizek s funkcionalnim obrokom. Izdelek učinkovito zakrije značilen okus stročnic ter zagotavlja sočno in rahlo teksturo, ki je privlačna tako otrokom kot odraslim. V skladu z načeli eko-inovacij je zapakiran v nebeljen kraft karton in potiskan z ogliščno nevtralnimi barvami, kar zmanjšuje okoljski odtis izdelka.

*»Našo ekipo sestavljamo tri študentke z dveh različnih fakultet Univerze v Ljubljani, ki smo svoj izdelek razvile pod mentorstvom mentorjev z Zdravstvene fakultete. Že od samega začetka smo želele ustvariti izdelek, ki bi predstavljal bolj zdravo izbiro med prigrizki, hkrati pa bi bil še vedno okusen in lahek. To je bil precejšen izziv, saj smo se sprva preveč osredotočale na to, česa v izdelku ne želimo, kar nas je precej omejevalo. Morale smo spremeniti način razmišljanja in preusmeriti poudarek pri oblikovanju izdelka. Zato je ključno vprašanje postalo: »Katere sestavine naj združimo v izdelku, da bomo dosegle svoj cilj?«*



# GIBAGO

Ovsena kaša za hitro pripravo

## EKIPA

Pia Žužek Perc, Tim Novak, Neža Jonožovič Žigo, Liza Mohorič

## MENTOR

doc. dr. Evgen Benedik



Gibago je instantna ovsena kaša po navdihu Prekmurske gibanice z jabolčnimi tropinami. Ime odraža identiteto izdelka, saj združuje slovensko tradicijo, sodobno priročnost in trajnostne inovacije. Del imena »Giba« izhaja iz Prekmurske gibanice, s čimer vzpostavlja povezavo s kulturno dediščino in pristinimi lokalnimi okusi, hkrati pa se navezuje na besedo gibati, ki simbolizira napredek k bolj zdravemu in aktivnemu življenjskemu slogu. Del »Go« predstavlja priročnost, energijo in hitro pripravo, prilagojeno potrebam sodobnih, aktivnih potrošnikov. Skupaj ime ustvarja ravnovesje med tradicijo in inovativnostjo ter ponuja močan potencial za prepoznavno blagovno znamko.

*»Našo multidisciplinarno ekipo združujejo strokovno znanje s področja prehrane, ustvarjalnost, inovativnost in usmerjenost k iskanju rešitev. Pia prinaša izkušnje z inovacijskimi projekti, med drugim tudi osvojeno 3. mesto na hackathonu SMA Challenges Roche, ki ga je dosegla skupaj s Timom. Tim ekipo dopolnjuje s svojo ustvarjalnostjo in sposobnostjo iskanja učinkovitih rešitev. Neža in Liza pa prispevata navdušenje, ustvarjalnost, natančnost in pozornost do podrobnosti. Skupaj nas povezuje strast do trajnosti, inovacij na področju živil ter povezovanja tradicije s sodobnimi potrebami potrošnikov.«*



# RE-PEEL

Slani prigrizek

## EKIPA

Urban Jecl, Eva Rodošek, Gal Bedrač

## MENTOR

doc. dr. Boris Kovač



Od odpadka do okusa! Re-Peel je liofiliziran prigrizek iz olupkov zelenjave. 100% slovensko. Zdravo. Trajnostno. Re-Peel preoblikuje odpadke v zdrave prigrizke. Z liofilizacijo ohranjamo 95% hranilnih snovi iz olupkov zelenjave. Re-Peel ponuja liofilizirane liste blitve, olupke bučk, korenja, in čebule. Proizvod je 100% slovenskega porekla v trpežni in praktični embalaži. Energijska vrednost je 65 kcal/100g, idealna za ljudi, ki pazijo na kalorični vnos in na zdravje.

*»Urban je vodja ekipe in zagotavlja nemoteno sodelovanje in koordinacijo znotraj tima. Njegovo delo obsega razvoj kreativnih idej, zasnovo embalaže, urejanje hranilne vrednosti ter skrb za urejanje pripadajoče dokumentacije. Eva skrbi za razvoj izdelka. Njene naloge obsegajo tehnično izdelavo in pripravo, izboljšavo okusov in nadzor nad proizvodnimi procesi. Svojo strokovnost dopolnjuje s kreativnim doprinosom pri zbiranju idej in končni vizualni podobi embalaže. Gal pa v ekipi prevzema odgovornost za marketinško zasnovo izdelka. Njegove naloge obsegajo izbor ustreznih komunikacijskih kanalov, določanje prodajnih cen in razvoj kreativnih idej.«*



# SIMPL

## Energijska pijača

### EKIPA

Tian Vesel, Lucija Rotar

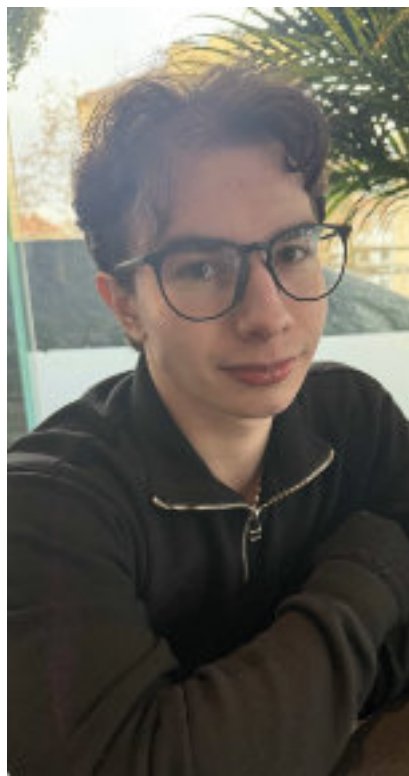
### MENTOR

doc. Davor Kržišnik



Simpl je gazirana energijska pijača z zmerno količino kofeina, ki je sestavljena iz samo petih naravnih in domačih sestavin. Dodala sva eno sestavino za vsako črko v imenu Simpl: gazirana voda, med, planinski čaj, jabolčni kis in sirup iz gozdnih sadežev. Najina pijača se razlikuje od ostalih predvsem v razvoju popolnoma biorazgradljive micelijske embalaže, ki bi lahko dolgoročno nadomestila klasične PET in aluminijaste embalaže.

*»Ekipo sestavlja dva študenta 2. letnika iz Biotehniške in Naravoslovnotehniške fakultete. Oba sva že večkrat sodelovala na različnih raziskovalnih tekmovanjih ob tem sva tudi dobila Krkino nagrado. Zanimava se za ekologijo in zdravje, zato sva želela v sklopu tekmovanja ustvariti izdelek, s katerim bi obe temi postavila v središče. Sva zagnana in ambiciozna z željo po podjetništvu.«*



# ZMAGOVALCI ECOTROPHELIA SLOVENIJA 2008-2025

2008



## AYDING

### Puding

Nika Vračar, Vanja Uhan, Tina Tušar,  
Andreja Petan, Vesna Kuhar, Lučka Brulc

2012



## BOD' MOJA

### Namaz

Mojca Zajc, Metod Burgar, Urša Švegl

2009-2010



## TERANOVA PRAVLJICA

Preliv

Nina Beja, Evgen Benedik, Katarina Borovšak,  
Tanja Fingušt, Lenka Glavič, Monika Pavlinjek

2011



## CRUNCHY MILLY

Žitarice za zajtrk

Evgen Benedik, Katarina Borovšak,  
Gregor Šömen, Matej Šömen

3. mesto na tekmovanju Ecotrophelia Europe 2011

2013



## JEDI IZ KOPRIVE

Sirup, juha, sadna solata

Kaja Cigan, Hieronim Belak

2014



## BINNY MUFFS

Fino pekovsko pecivo

Katarina Borovšak, Anže Roglej,  
Gašper Svetelj, Luka Voglar, Anja Zupan

2015



## PROMI

### Beljakovinski lonček

Eva Mravljak, Anja Pavlin,  
Manca Polovšak, Jan Turk, Maksima Čas

2016



## AJDOVA DEKL'CA

### Sladoled

Tjaša Trobec, Tanja Črešnovar,  
Nina Mandelj, Peter Jantol

2019



## KEFYA

### Namaz

Nežka Lazar, Petra Lokar,  
Aleksander Majerič, Mojca Kuhar

Posebna nagrada za najboljšo komunikacijsko  
strategijo na tekmovanju Ecotrophelia Europe 2019

2020



## HEIJUS

### Pijača

Andrej Pelko, Valentina Bojanec

Posebna nagrada za najboljšo komunikacijsko  
strategijo na tekmovanju Ecotrophelia Europe 2020

2017



## ON MY WHEY

Sadno-mlečni napitek

Sabina Vrecl, Neža Miklavič, Gregor Sok,  
Nina Ogorevc, Lea Prelovšek

3. mesto na tekmovanju Ecotrophelia Europe 2017

2018



## MOUSSE-HAVE

Sladica

Pia Čepič, Urška Hiter, Nino Marčetič,  
Katjuša Mežek

2021



## PINJA

Pinjenec

Monika Kočar, Kristina Matič, Ana Mihelič,  
Alenka Sinjur, Urška Šetina

2022



## WIBUBA BAR

Žitna rezina

Patricija Kunstek, Ivana Turnšek,  
Suzana Kralj, Nina Maček

Posebna nagrada za najboljšo komunikacijsko  
strategijo na tekmovanju Ecotrophelia Europe 2022

2023



## PESTOART

### Zelenjavne omake

Emaluna Karara Geršak, Rosanda Javornik,  
Pina Arnšek, Anže Vedlin

Posebna nagrada za najboljšo komunikacijsko  
strategijo na tekmovanju Ecotrophelia Europe 2023

2024



## O'KASHA

### Fermentirana in posušena sojina kaša (okara)

Taja Colja, Ajda Grmek, Gaja Cotič, Anja Kovič  
Kocjančič

2025



## ASTRONAVTSKI ZAJTRK IN PLANINSKA MAL'CA

### Liofilizirani gotovi jedi

Mark Jeraj, Matija Goljuf,  
Hana Wolf in Petra Valenčič



ZMAGOVALCI  
ECOTROPHELIA  
SLOVENIJA  
JUNIOR  
2023-2025

2023



**VELIKONOČNI ASPIK**

Hladetinasta klobasa

Marcel Stojnšek, Kevin Salajster, Teo Kovač

2025



**REGINA DELLA BIRRA**

Monoporcijska sladica

Teja Horvat, Silvo Vuzem

2024



## MEEKICA

### Kozji jogurt s sadno bazo

Neža Lučin, Hana Langescheid, Katja Jelovčan,  
Petra Šturm





# USPEHI NA EVROPSKEM TEHMOVANJU ŠTUDENTOV ECOTROPHELIA EUROPE

Slovenske ekipe se dobro izkazujejo tudi na evropskem tekmovanju Ecotrophelia Europe. Večkrat so prejele nagrade za najboljšo komunikacijsko strategijo, in sicer v letih 2019, 2020, 2022 in 2023, s čimer so prepričale strokovno žirijo in izstopale med tekmeči. Njihove predstavitve so premišljene, kreativne in temeljijo na jasno zastavljenih tržnih pristopih. Poleg tega sta dve slovenski ekipi (leta 2011 in leta 2017) dosegli izjemen uspeh s 3. mestom v skupni razvrstitvi, kar dodatno potrjuje visoko raven znanja, inovativnosti in zavzetosti, ki jo mladi izkazujejo pri razvoju trajnostnih prehranskih rešitev.



## Crunchy milly

Evgen Benedik, Katarina Borovšak, Gregor Šömen, Matej Šömen

3. mesto na tekmovanju Ecotrophelia Europe 2011



## On my whey

Sabina Vrecl, Neža Miklavič, Gregor Sok, Nina Ogorevc, Lea Prelovšek

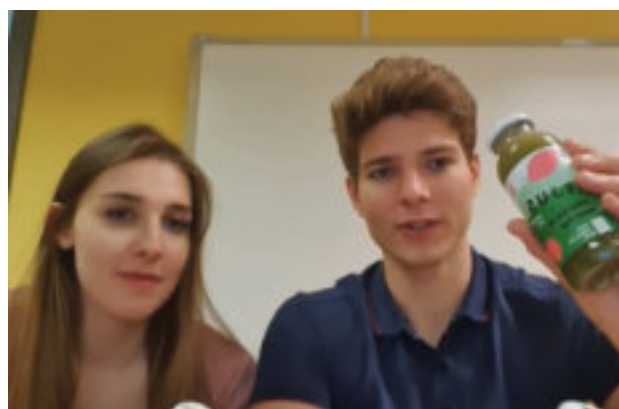
3. mesto na tekmovanju Ecotrophelia Europe FoodMattersLive exhibition, London, 2017



## Kefya

Nežka Lazar, Petra Lokar, Aleksander Majerič, Mojca Kuhar

Posebna nagrada za najboljšo komunikacijsko strategijo na tekmovanju Ecotrophelia Europe 2019 Anuga, Köln, 2019



## Heijus

Andrej Pelko, Valentina Bojanec

Posebna nagrada za najboljšo komunikacijsko strategijo na tekmovanju Ecotrophelia Europe 2020 Spletno, 2020



## Wibuba bar

Patricija Kunstek, Ivana Turnšek, Suzana Kralj,  
Nina Maček

Posebna nagrada za najboljšo komunikacijsko  
strategijo na tekmovanju Ecotrophelia Europe 2022  
SIAL, Pariz, 2022



## Pestoart

Ema Luna Karara Geršak, Rosanda Javornik, Pina  
Arnšek, Anže Vedlin

Posebna nagrada za najboljšo komunikacijsko  
strategijo na tekmovanju Ecotrophelia Europe 2023  
Anuga, Köln, 2023



# PODPORNIKI PROJEKTA

## MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO

Na Ministrstvu za kmetijstvo poleg oblikovanja kmetijskih politik in priprave ukrepov v podporo slovenskemu kmetu delujemo tudi na področju kakovosti hrane, podpore živilskopredelovalni industriji, agroživilskih verig in shem kakovosti.


Zagotavljamo promocijo kmetijskih in živilskih proizvodov ter ozaveščamo potrošnike o hrani in živilih. Dejavni smo tudi na področju morskega in sladkovodnega ribištva.

Posebno se posvečamo zasnovi kratkih dobavnih verig, od njiv do krožnika, ki imajo pomembne pozitivne učinke na okolje. Manj prevoza hrane namreč pomeni manj prometnih izpustov in s tem manjše obremenjevanja okolja. To obenem bistveno izboljša kakovost pridelkov, saj ti do končnega potrošnika prispejo hitreje ter tako bolje ohranijo svežino in visoko prehransko vrednost.

Zato je nujno okrepiti sodelovanje med kmeti, živilskopredelovalno industrijo in trgovci s povezovanjem v bolj trdne verige. Krajše dobavne verige zagotavljajo regionalno, lokalno, trajnostno pridelano slovensko hrano.

Spodbujamo debirokratizacijo, digitalizacijo in uporabo sodobnih tehnologij v kmetijstvu in živilstvu, saj je naš cilj bolj učinkovita in trajna pridelava hrane.

Pomemben del naših aktivnosti predstavlja tudi sodelovanje z javnimi zavodi, ki morajo v javno prehrano obvezno vključevati lokalna, ekološka in kakovostna živila. Izvajamo še projekt regijskih prehranskih verig, s katerim želimo okrepiti povezovanje deležnikov v agroživilski verigi, povečati delež lokalno pridelane hrane v javnih zavodih in prispevati k višji stopnji prehranske samooskrbe.

 <https://www.gov.si/drzavni-organi/ministrstva/ministrstvo-za-kmetijstvo/>

 @Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano

 @ministrstvozakmetijstvo



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO

## JAVNA AGENCIJA ZA ZNANSTVENORAZISKOVALNO IN INOVACIJSKO DEJAVNOST REPUBLIKE SLOVENIJE - ARIS

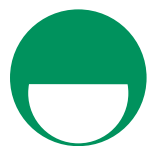
Javna agencija za znanstvenoraziskovalno in inovacijsko dejavnost Republike Slovenije (ARIS) opravlja z zakonom določene naloge v javnem interesu z namenom, da zagotovi trajno, strokovno in neodvisno odločanje o izbiri programov in projektov, ki se financirajo iz državnega proračuna in drugih virov financiranja. Opravlja izvršilne naloge v zvezi z izvajanjem sprejete Raziskovalne in inovacijske strategije Slovenije (RISS).

ARIS izbira in financira raziskovalne programe, izvaja program mladih raziskovalcev, spodbuja mednarodno sodelovanje, vodi podatkovne zbirke, analizira raziskovalno dejavnost, sodeluje pri načrtovanju nacionalne politike, povezuje javne raziskovalne organizacije z uporabniki ter opravlja druge strokovne naloge.

V okviru živilskopredelovalne industrije agencija sofinancira raziskovalne projekte, ki spodbujajo pametno, odporno in konkurenčno kmetijstvo, gozdarstvo, ribištvo ter živilskopredelovalni sektor. Z javnim razpisom Ciljnega raziskovalnega programa »Naša hrana, podeželje in naravni viri« sofinanciramo raziskovalne projekte, ki bodo podpora vladi in sektorju v zvezi z razvojnimi usmeritvami kmetijske politike na posameznem področju javnega interesa, ki so nujne za izboljšanje konkurenčnosti in trajnostnega razvoja slovenskega kmetijstva, gozdarstva, ribištva, prehrane in podeželja.

Naša prizadevanja vključujejo tudi pridobivanje dodatnih sredstev za raziskovalne programe v okviru mednarodnega razpisa PRIMA. PRIMA je partnerstvo 19 držav za raziskave in inovacije v Sredozemlju, ki ga upravlja skupni sekretariat, osredotoča pa se na upravljanje z vodami, kmetijske sisteme in agroživilske verige. Vključuje uspešne sredozemske raziskovalne organizacije z inovativnimi rešitvami v agroživilskih in vodnih sistemih, ki do konca programa prispevajo k trajnostni rabi naravnih virov, gospodarski rasti in stabilnosti.

ARIS s svojimi aktivnostmi in z izpolnjevanjem programa dela odločilno vpliva na krepitev sposobnosti za obvladovanje globalnega znanja in tehnološkega napredka kot glavnega vira povečanja produktivnosti dela, nacionalne konkurenčne sposobnosti in zviševanja individualne in družbene kvalitete življenja.








# LJUBLJANSKE MLEKARNE

-  [www.l-m.si](http://www.l-m.si)
-  [@ljublanske-mlekarne](https://www.linkedin.com/company/ljubljanske-mlekarne)
-  [@LJmlekarne](https://www.facebook.com/LJmlekarne)
-  [@ljubljanskemlekarne](https://www.instagram.com/ljubljanskemlekarne)
-  [@ljublanske\\_mlekarne](https://www.tiktok.com/@ljublanske_mlekarne)
-  [@ljmlekarne](https://twitter.com/ljmlekarne)



# Perutnina Ptuj

-  [www.perutnina.com](http://www.perutnina.com)
-  [@perutnina-ptuj-group](https://www.linkedin.com/company/perutnina-ptuj-group)
-  [@PerutninaPtujSlovenija](https://www.facebook.com/PerutninaPtujSlovenija)
-  [@perutnina\\_ptuj](https://www.instagram.com/perutnina_ptuj)
-  [@perutninaptuj1905](https://www.youtube.com/channel/UC...)

# O ORGANIZATORJU

## GOSPODARSKA ZBORNICA SLOVENIJE – ZBORNICA KMETIJSKIH IN ŽIVILSKIH PODJETIJ

Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij je ena izmed panožnih zbornic Gospodarske zbornice Slovenije. Povezujemo in zastopamo več kot 220 kmetijskih in živilskih podjetij, s čimer smo tudi največja reprezentativna zbornica slovenske agroživilske panoge.

Naše poslanstvo je graditi stabilen sistem proizvodnje hrane, ki bo družbeno, gospodarsko in okoljsko vzdržen, pravičen in trajnosten. Naša vizija je postati ključna referenčna točka za razvoj in krepitev agroživilskega sistema v Sloveniji.

V okviru svojega dela povezujemo podjetja s področja agroživilstva ter zastopamo njihove interese pri oblikovanju spodbudnega poslovnega in razvojnega okolja. S svojim delovanjem prispevamo h krepitvi konkurenčnosti slovenskega agroživilskega sektorja, spodbujanju inovacij, trajnostnega razvoja ter sodelovanja med gospodarstvom, raziskovalnimi ustanovami in odločevalci.

Svojim članom zagotavljamo strokovno podporo, organiziramo svetovanja, izobraževanja, konference, seminarje, posvete, mreženja, delegacije in druge dogodke, spremljamo zakonodajne spremembe ter aktivno sodelujemo pri oblikovanju nacionalnih in evropskih politik na področju kmetijstva in živilske industrije.

Tudi področje kadrov je že vrsto let pomembna aktivnost naše zbornice - sodelujemo s kadrovniki in razvojniki v podjetjih, povezujemo pa se tudi s fakultetami, srednjimi ter osnovnimi šolami ter drugimi inštitucijami s področja izobraževanja.

 [www.gzs.si/zkzp](http://www.gzs.si/zkzp)

 [@gzs-zkzp](https://www.linkedin.com/company/gzs-zkzp)

[@gzs\\_zkzp](https://www.instagram.com/gzs_zkzp)

Gospodarska  
zbornica  
Slovenije 

Zbornica kmetijskih  
in živilskih podjetij





ECOTROPHELIA  
SLOVENIJA



ECOTROPHELIA  
SLOVENIJA *Junior*

## **Publikacija ECOTROPHELIA SLOVENIJA 2026**

**Izdala in založila:** Gospodarska zbornica Slovenije – Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij,  
Dimičeva 13, Ljubljana

**Zanjo:** dr. Tatjana Zagorc, direktorica

**Urednica:** Maja Oblak

**Odgovorna urednica:** dr. Tatjana Zagorc

**Oblikovanje:** Tinkara Stanonik

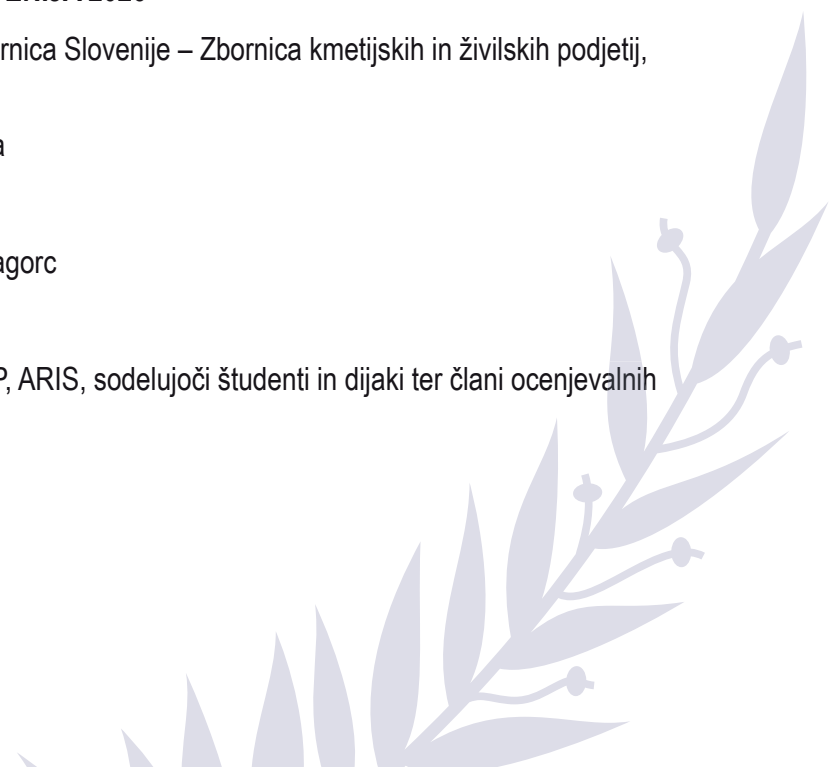
**Fotografije:** arhiv GZS-ZKŽP, MKGP, ARIS, sodelujoči študenti in dijaki ter člani ocenjevalnih komisij

**Tisk:** Silveco d.o.o.

**Leto izdaje:** 2026

**Naklada:** 250 izvodov

Brezplačni izvod, ni za prodajo



Gospodarska  
zbornica  
Slovenije



Zbornica kmetijskih  
in živilskih podjetij