



ECOTROPHHELIA

Ecotrophelia

Slovenija 2021

Tekmovanje za študente s področja
inovativnosti v živilstvu in razvoja
novih izdelkov



KAZALO

Uvodne besede	2
Organizator tekmovanja	4
Podpornik projekta	5
Predstavitev članov komisije	6
Ecotrophelia Slovenija v številkah	8
Zmagovalci Ecotrophelia Slovenija 2008-2020	9
Letošnje inovacije	13
Ecotrophelia Slovenija 2020 - eno leto po tekmovanju	24
ZKŽP v inovativnih projektih	26

UVODNE BESEDE

»Podjetniško in inovacijsko razmišljanje pri mladih je odskočna deska v poslovni svet. Mladi so drzni, motivirani, prepričani v svoja znanja, kar je super predpostavka za uspeh. Če je v vsem tem še pridih mehkih veščin, ki jih tako zelo radi omenjamo v povezavi s kadri prihodnosti, potem je zmagovalna kombinacija na vidiku. 13 let spodbujanja mladih k inoviranju, k timskemu delu, k nadgradnji znanj na področju razvoja novih živilskih izdelkov – vse to je Ecotrophelia v najboljši podobi. Inovacije pa so ena stran zgodbe. Ecotrophelia je tudi popotnica k ustvarjanju kariernih poti. Na GZS-Zbornici kmetijskih in živilskih podjetij podpiramo vsakršno iniciativo, ki mladim omogoča odkrivanje lastnih potencialov, k formiranju idej in k njihovi realizaciji. Slednji namreč potrebujejo ta veter v jadra, saj so kadri prihodnosti.

Verjamem, da boste uživali v prebiranju publikacije, ki je pred vami. Za sodelovanje se je letos odločilo 5 ekip, ki so v zadnjih mesecih veliko napora in energije vložile v razvoj izdelka, v pripravo projektne dokumentacije in v pripravo prepričljive predstavitve svojih projektov. Ponovno so presegli pričakovanja, zmagovalna inovacija pa je lahko le ena – in ta bo ponesla glas inovativne Slovenije skozi oči študentov na evropsko tekmovanje, kjer se bo potegovala za najvišja mesta.

Z veseljem vam tako predstavljamo sodelujoče projekte na tekmovanju Ecotrophelia Slovenija 2021«.



dr. Tatjana Zagorc

direktorica GZS-Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij
in predsednica nacionalne ocenjevalne komisije
Ecotrophelia Slovenija

»SPIRIT Slovenija že vrsto let sistematično razvija ustvarjalnost, podjetnost in inovativnost med mladimi. Pri tem smo aktivni pri krepitvi kompetenc za izvajanje različnih aktivnosti na tem področju že na osnovnih in srednjih šolah, študentje pa lahko podpora pri preverjanju in udejanjanju njihovih inovativnih idej prejmejo preko univerzitetnih inkubatorjev in kasneje tehnoloških parkov.

Z zadovoljstvom opažamo, da študentje sodelujete z izdelki, ki so inovativno naravnani in ki dajejo mnogo priložnosti in idej tudi podjetjem s področja živilsko-predelovalne industrije. Zato čestitke vsem sodelujočim študentom za pogum, izkazano podjetniško žilico, energijo in inovativnost. Bodite še naprej vir navdiha in idej. Kako bo vaša ideja zorela in se razvijala v prihodnje, je odvisno predvsem od vas samih.

Na agenciji SPIRIT Slovenija pa bomo še naprej skrbeli, da vam s svojimi produkti in storitvami stojimo ob strani na vaši podjetniški poti. Ta bo zagotovo polna uspehov, izzivov, pa tudi padcev.

Vi pa le ostanite vztrajni in potrpežljivi ter gojite svojo željo po odkrivanju novega!«



dr. Tomaž Kostanjevec

direktor javne agencije SPIRIT Slovenija

ORGANIZATOR TEKMOVANJA

GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij



Organizator tekmovanja Ecotrophelia Slovenija je Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij, ki deluje pri Gospodarski zbornici Slovenije.

Zbornica združuje 235 članov. Glavno poslanstvo je združevati, povezovati in zastopati kmetijska in živilska podjetja v odnosu do državnih organov in evropskih panožnih združenj, oblikovati stališča in politiko do socialnih partnerjev, pospeševati razvoj dejavnosti, pretok znanja in idej in prenašati dobre slovenske in tuje prakse. Strokovna služba zagotavlja tudi strokovno pomoč v obliki svetovanja, izobraževanja, informiranja in usposabljanja.

Prihodnost slovenskega agroživilskega sektorja stoji na mladih strokovnjakih, zato si na GZS-Zbornici kmetijskih in živilskih podjetij prizadevamo za spodbujanje in razvoj kadrov prihodnosti, pri čemer pomemben člen tvori prav tekmovanje Ecotrophelia Slovenija.

Spletna stran: <https://www.gzs.si/zkzp>

Gospodarska
zbornica
Slovenije 

Zbornica kmetijskih
in živilskih podjetij

PODPORNIK PROJEKTA

SPIRIT Slovenija, javna agencija za spodbujanje podjetništva, internacionalizacije, razvoja, investicij in tehnologije

SPIRIT Slovenija je aktivni partner podjetjem in podjetnim posameznikom v prav vseh fazah razvoja - od poslovne ideje, preko razvoja in rasti, pa vse do internacionalizacije poslovanja. Ena od njenih ključnih nalog je krepitev inovativnega podjetništva, kar je ključni vzvod za rast produktivnosti in zaposlenosti ter s tem dvig konkurenčnosti slovenskega gospodarstva.

Delovanje agencije je osredotočeno na ključne podporne storitve za informiranje, svetovanje in izobraževanje podjetnih in inovativnih posameznikov, s katerimi agencija krepi splošno zavedanje o pomenu podjetništva in inovativnosti ter ustvarja ugodnejše pogoje za uspešen zagon in poslovanje slovenskih podjetij.

Agencija posebno pozornost namenja tudi mladim, aktivnosti zanje so usmerjene v razvoj kompetenc ustvarjalnosti, inovativnosti in podjetnosti ter zagotavljanje pogojev za celovit podjetniški razvoj mladih oseb.

Spletna stran: www.podjetniski-portal.si

 **SPIRIT**
SLOVENIJA



PREDSTAVITEV ČLANOV KOMISIJE

»Slovenska živilska industrija potrebuje agilne strokovnjake, ki bodo inovativni in sposobni dvigniti industrijo na nov, višji nivo. Ne samo, da projekt Ecotrophelia ekipe spodbuja k inovativnemu in timskemu delu, ampak se tekom procesa razvoja novega živilskega izdelka študenti srečajo tudi s številnimi izzivi, zaradi česar so bolj pripravljeni na realno delovno okolje. Prav zato je Ecotrophelia tako za industrijo kot za študente nepogrešljiva.«



dr. Sebastjan FILIP

direktor proizvodnih procesov
Pekarna Pečjak d.o.o.

»Tekmovanje je za študente izjemna priložnost za pridobivanje edinstvenih izkušenj. Kvaliteto slovenskih ekip dokazujejo tudi številni uspehi na evropskem tekmovanju, na katere sem kot članica evropske ocenjevalne komisije še posebej ponosna, saj je konkurenca res pestra. Prav evropsko tekmovanje študentom nudi posebno doživetje, ko se ekipe srečajo z mednarodno konkurenco in s tem pridobijo neponovljive izkušnje.«



dr. Tatjana ZAGORC

direktorica
GZS-Zbornica kmetijskih in
živilskih podjetij
predsednica ocenjevalne komisije

»Živimo v časih, ki so drugačni, pa ne drugačni samo zaradi epidemije. Vedno bolj živimo v navidezni resničnosti v IT oblakih in družabnih omrežjih, kjer ni pomembno kaj in kako je narejeno, ampak vedno bolj pomembno kako in komu je predstavljeno. Zato je še toliko bolj pomembno, da imamo tekmovanja kot je Ecotrophelia kje lahko mladi entuziasti predstavijo svoje produkte v realnem času in prostoru. Vzpodbuda vsem, ki se s tem ne samo predstavljate, ampak tudi izpostavite ter sprejemate naše dobronamerne komentarje in kritike. V veselje in čast nam je deliti vse to z vami.«



mag. Darja JAMNIK

direktorica komercialnega sektorja
Mercator-Emba d.d.
predstavnica Slovenije
v evropski ocenjevalni komisiji
Ecotrophelia Europe



mag. Mateja MEŠL

direktorica
Inštitut za celulozo in papir

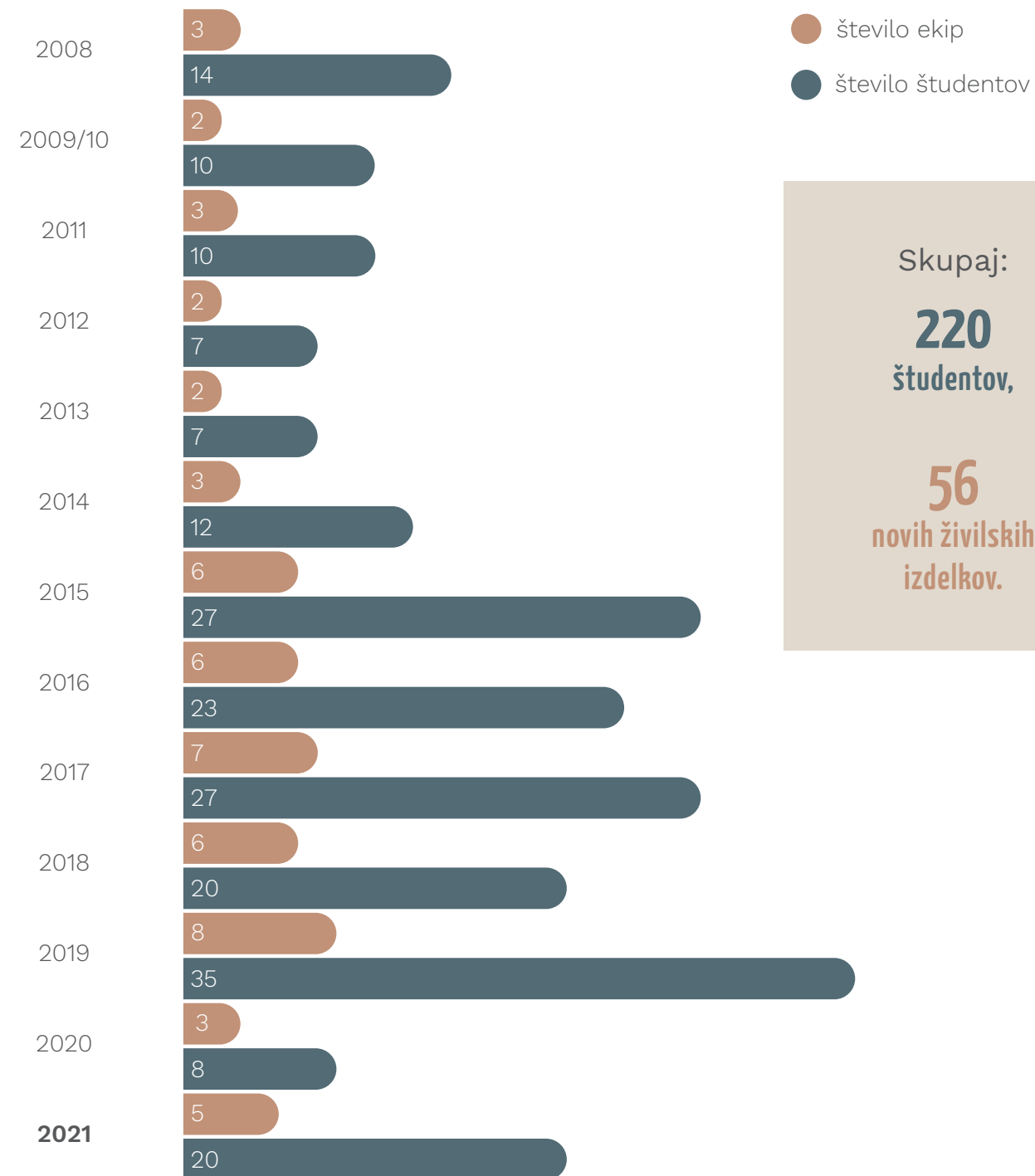
»Mladi sodelujejo z izdelki, ki so trajnostno naravnani, kar pomeni, da se mlajše generacije zavedajo sedanosti in pogumno napovedujejo prihodnost na področju živilskih izdelkov in prehrane. Sodelovanje v komisiji nam daje priložnost, da sodelujočim pomagamo ozavestiti pomen ustvarjanja trajnostne vrednosti njihovih produktov in storitev.«

»Tekmovanje Ecotrophelia Slovenija je zgleden primer promocije industrije med mladimi. S spodbujanjem njihove inovativnosti in podporo podjetniškim zamislim na dolgi rok pomembno prispeva h konkurenčnosti živilskopredelovalne industrije. In še več, med mladimi spodbuja in razširja vrednote, ki so po mojem prepričanju temelj trajnostnega razvoja; sodelovanje in timsko delo študentov, profesorjev, raziskovalcev in industrijskih ekspertov, inovativnost s prepoznavanjem priložnosti v povezovanju različnih znanj ter trajnost v celostnem razmisleku o razvojnem in življenjskem ciklu izdelkov, ki jih ustvarjajo. Zato sem počaščena, da sem lahko del te zgodbe.«



Tjaša DOBNIK

vodja programa trajnostne
strateške poslovne transformacije
slovenskih podjetij
Javna agencija SPIRIT Slovenija



Skupaj:

220
študentov,

56
novih živilskih
izdelkov.

ZMAGOVALCI ECOTROPHELIA SLOVENIJA

2008-2020

2008



AYDING
puding

Nika VRAČAR
Vanja UHAN
Tina TUŠAR
Andreja PETAN
Vesna KUCHAR
Lučka BRULC

2009/10



TERANOVA PRAVLJICA
preliv

Nina BEJA
Evgen BENEDIK
Katarina BOROVSŠAK
Tanja FINGUŠT
Lenka GLAVIČ
Monika PAVLINJEK

2011



CRUNCHY MILLY
žitarice za zajtrk

Evgen BENEDIK
Katarina BOROVSŠAK
Gregor ŠÖMEN
Matej ŠÖMEN

3. mesto
na evropskem tekmovanju
Ecotrophelia Europe

 Univerza v Ljubljani
Biotehniška fakulteta

 Univerza v Ljubljani
Biotehniška fakulteta

2012



BOD' MOJA
namaz

Mojca ZAJC
Metod BURGAR
Urša ŠVEGL



2013



JEDI IZ KOPRIVE
sirup, juha, sadna solata

Kaja CIGAN
Hieronim BELAK



2014



BINNY MUFFS
fino pekovsko pecivo

Katarina BOROVSŠAK
Anže ROGELJ
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



2017



ON MY WHEY
sirotkin napitek

Sabina VRECL
Neža MIKLAVIČ
Gregor SOK
Nina OGOREVC
Lea PRELOVŠEK

3. mesto
na evropskem tekmovanju
Ecotrophelia Europe



2018



MOUSSE-HAVE

desert

Pia ČEPIČ
Urška HITER
Nino MARČETIČ
Katjuša MEŽEK



2019



KEFYA

namaz

Nežka Lazar
Petra Lokar
Aleksander Majerič
Mojca Kuhar

**Posebna nagrada za
najboljšo komunikacijsko
strategijo na tekmovanju
Ecotrophelia Europe**



2020



HEIJUS

pijača

Andrej Pelko
Valentina Bojanec

**Posebna nagrada za
najboljšo komunikacijsko
strategijo na tekmovanju
Ecotrophelia Europe**



LETOŠNJE INOVACIJE





CHICORY TIME

napitek v prahu

Chicory time je inovativen cikorijin napitek v prahu, z dodanimi različnimi okusi, visoko vsebnostjo prehranskih vlaknin in nizko vsebnostjo maščob. Izdelek je izdelan iz mešanice slovenskega posnetega mleka v prahu, cikorijinega ekstrakta, sladkorja in dodanih arom. Prednost izdelka je priročnost, saj ga lahko vzameš kamorkoli, poleg tega je priprava zelo preprosta. Napitek ima zaradi svojih pozitivnih lastnosti širok spekter potrošnikov, ki bi se radi prepustili novim okusom in toplini.



Za izdelkom Chicory time stojiva nadobudna študenta živilstva in prehrane Jakob Osredkar in Teja Horvat, vedno pripravljena na nove izzive in pustolovščine. Imava veliko željo po pridobivanju novega znanja in izkušenj. Vključena sva v projekt SRIP hrana in sodelujeva s podjetniškim pospeševalnikom KIKŠtarter. Dobra komunikacija je za naju zelo pomembna. O nastalih težavah se odkrito pogovoriva in jih sproti rešiva. Jakob rad sprejema hitre odločitve, Teja pa raje trikrat premisli, zato so najine odločitve sprejete v ravnopravnem razmerju. Drug drugega spodbujava in motivirava in tako lažje dosegava zastavljene cilje.



Ekipa:
Jakob Osredkar, Teja Horvat

Mentorici:
Eva Grohar Gros
Katarina Smole



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA





KARMELINA

karamelni namaz

Karmelina je karamelni namaz, ki spada v kategorijo sladic in v naprej pripravljenih jedi. Karmelino lahko uporabimo samostojno kot namaz na palačinkah, vaflih, rogljičkih, kruhu, riževih ploščicah, itd. V ta namen smo si zamislile različne okuse in s tem zadovoljimo širši nabor potrošnikov. Poleg sladke karamela je na voljo tudi slana karamela ter čokolada z mandlji in arašidova karamela. Karamelni namazi za vsakdanjo rabo so pakirani v 210 ml steklene kozarčke z aluminijastim pokrovom na navoj.



Smo mlade, energične in izzivov željne tri prijateljice, ki nam je skupna strast peka (in okušanje) slaščic. Nika, naša vodja, je delovna, samoiniciativna in iznajdljiva študentka magistrskega programa hortikulture na biotehniški fakulteti, medtem ko sta Meta in Jerca nadobudni mladi študentki in bodoči učiteljici biologije in kemije. Povezuje nas dolgoletno prijateljstvo, kar konkretno pripomore k odlični timski komunikaciji in sodelovanju pri premagovanju ovir.

Ekipa:
Nika Hillmayr, Jerca Hočevvar, Meta Jamnik

Mentor:
izr. prof. dr. Tomaž Polak





PINJA

pinjenec

PINJA je spremenila tradicionalen pinjenec v moderno preobleko v treh različicah, primernih za vsak del dneva. Predstavlja izdelke s posluhom za starejšo generacijo in njihove vsakodnevne težave. Funkcionalni trio je brez laktoze, ima nizko vsebnost maščob in je vir beljakovin. Stranski produkt pri izdelavi surovega masla, podloženega z različnimi sadnimi pripravki, je obogatila s skrbno izbranimi vitamini in minerali. Dopolnjujejo jih hrustljavi muesliji in tako celoten izdelek potrošniku zagotovi polnovredno malico. Z ozirom na okolje je PINJA za pakiranje uporabila razgradljivo in kompostabilno embalažo v inovativnem videzu ter tako poskrbela tudi za lažjo uporabo.



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

Mentor:
izr. prof. dr. Aleš Kuhar

Zgodba Pinje se začne s štirimi prijateljicami Alenko, Kristino, Moniko in Urško, ki zaključujemo magistrski študij Živilstva ter Prehrane, družijo pa nas ljubezen do živil in okusne hrane. Skupini se je pridružila še Ana, ki jih dopolnjuje s svojim znanjem Ekonomije na mednarodnem programu IMB. Družčina štirih dolenjk in ene zgornjesavinčanke je s skupnimi močmi teoriji dodala dragocene izkušnje, strokoven pristop, inovativne ideje in željo po podjetništvu.



Univerza v Ljubljani
Biotehniška fakulteta





SPRINKLOVENIA

posip

Posip v štirih okusih predstavlja inovativni zasuk v preteklost, ki temelji na balkanski kulinarčni izkušnji (tradicija nanašanja maščobe na kruh, na katero potresemo različne sestavine, npr. papriko – vse v funkciji prigrizka). Izdelek odlikuje sodobnejši pristop in je namenjen popotnikom, kot darilo po povratku s potovanja ali kot koristen gastronomski spominek, ki ga bodo sami uživali doma. Obnese se tudi kot poslovno darilo ali pa kot nadgradnja že doživete kulinarčne izkušnje, saj ni uporaben le na kruhu, temveč ga lahko uporabite na katerikoli jedi, ki se vam zdi primerna, pri čemer so na voljo slane in sladke možnosti.



Ekipa:

Pia Fistrovič, Elvina Garibović, Aljaž Padežnik, Julia Vulić, Valentina Žibert

Mentorici:

**Marija Kostadinov, univ. dipl. inž. živ. tehnol.
dr. sc. Gordana Vulić**



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA

Ekipo sestavljamo Elvina, Pia, Aljaž in Valentina, študenti Biotehniškega izobraževalnega centra Ljubljana ter Julia, študentka Ekonomske fakultete Univerze v Ljubljani. Elvina in Pia se v prostem času ukvarjata z eksperimentiranjem in iskanjem novih receptov. Obe se aktivno ukvarjata s športom, kot tudi Aljaž, ki se poleg tega tudi z vrtnarstvom. Valentina rada sprejema nove izzive: organizira osnovnošolske izlete in tabor v poletnih mesecih, Julia pa je kreativno bitje, ki uživa v novih izzivih, predvsem takšnih, kjer kreativnost ni omejena.





VEGGIE BOMBS

zelenjavne kroglice

Veggie bombs so pečene zelenjavne kroglice, ki so nastale z namenom, da potrošniku v naglici hitrega tempa življenja ponudijo nekaj zdravega in hranljivega. Z imenom izdelka "Veggie bombs" smo želele ponazoriti eksplozijo zdravja in okusov, saj kroglice vsebujejo zelenjavo, stročnice, žita in oreščke. Vsebujejo prehranske vlaknine, beljakovine in nenasičene maščobe ter ne vsebujejo aditivov. Najdemo jih v treh različnih okusih in barvah – rdeči z okusom rdeče pese, zeleni z okusom špinače in oranžni z okusom korenčka. Vsaka kroglica je narejena iz skrbno izbranih kombinacij sestavin, ki se senzorično prepletajo. Namenjene so študentom, delavcem, mamicam, otrokom, starostnikom, športnikom, veganom in vegetarijancem. Primerne so kot prigrizek in malica, lahko pa jih vključimo tudi v razne jedi in popestrimo svoj obrok.



Smo ekipa petih kreativnih deklet, ki nas je združilo ustvarjanje zdravega zelenjavnega prigrizka. Patricija in Ivana sta študentki magistrskega študija Prehrana. Radi potujeta in okušata mednarodno kulinariko, novo znanje pa nato preizkušata v domačih kuhinjah. Karin, Špela in Kaja so študentke Sanitarnega inženirstva. Karin in Špela prihajata iz podeželja in družinama pomagata pri vrtnarjenju in oskrbi živali, razvajata pa jih tudi s kuhanjem domačih jedi. Kaja se v prostem času ukvarja s športom, sledi zdravemu življenjskemu slogu in se zavzema za ohranjanje narave in varstvo okolja. Naše znanje smo združile in pod mentorstvom doc. dr. Mojce Jevšnik razvile Veggie bombs.

Ekipa:
Ivana Turnšek, Patricija Kunstek, Špela Črešnovar,
Karin Hriberšek, Kaja Črepinšek

Mentorica:
doc. dr. Mojca Jevšnik



ECOTROPHELIA SLOVENIJA 2020

eno leto po tekmovanju

HEIJUS

»Na tekmovanju Ecotrophelia Slovenija 2020 sva se predstavila z izdelkom HEIJUS, ki je nefiltriran jabolčni sok z dodanimi super zelišči.

Pred tekmovanjem Ecotrophelia sva bila z izdelkom HEIJUS že na drugih podjetniških tekmovanjih, Ecotrophelia pa je bilo prvo živilsko-podjetniško tekmovanje, ki sva se ga udeležila. Na tekmovanju sva dobila veliko pozitivnih povratnih informacij za naš izdelek in predloge, kaj bi lahko še izboljšala. Pridobila sva tudi veliko uporabnih informacij glede deklariranja izdelkov. Mentor nama je omogočil tudi analizo naših sokov.

Po tekmovanju sva se odločila, da nadaljujeva s širjenjem prodaje v Sloveniji. Uspelo nama je priti na police Lidlovih trgovin v sklopu Lidlova Lojtr'ca domačih. Najin naslednji cilj je priti tudi v redno ponudbo kakšne trgovske verige, da bodo sokovi HEIJUS kupcem lahko na voljo po celi Sloveniji.«

Andrej Pelko in Valentina Bojanec



MIBITO

»Na tekmovanju smo se predstavile z izdelkom MIBITO - zdravim čičerikinem prigrizkom, narejenim iz alternativnih mok v treh okusih.

Tekmovanje Ecotrophelia nam je prineslo realen stik z razvojem produkta in dober vpogled v proces izpeljave prvotne ideje do končnega produkta. Po tekmovanju na filmskem festivalu FilmMixer x Filmski teden EU smo prvič v večji količini predstavile svoje Gorenc'e, sodelovale smo v Adrifund kampanji »Hrane ne mečemo stran«, v sodelovanju z Dobro z Dobrim pa smo podpornikom kampanje ponudile naše produk-

te in tako uspešno prestale drugo večjo proizvodnjo našega produkta, kjer nam je uspelo nadgraditi embalažo in proces proizvodnje. Na tem mestu bi se želele še zahvaliti vsem, ki so nam stali ob strani, nam pomagali s svojimi nasveti, prostori in kontakti skozi celoten proces.

MIBITO in Ecotrophelia sta nas kot študentski projekt, ki smo se ga lotile štiri radovedne študentke, spremenila v zagnane in ambiciozne posameznice.«

Urša Lovše, Lara Tekavc, Nina Škerjanc in Mirna Germšek



GUARASITA

»Guarasita je naravna energijska pijača na osnovi črnega čaja. Ideja o naravni energijski pijači se nam je porodila nekega poletja, ko smo po službi utrujeni odhajali še v fitness. Ker nam je zmanjkovalo energije smo začeli posegati po komercialnih energijskih pijačah. Obiskali smo trgovino in ugotovili da tam ni izdelka, ki bi ustrezal našim zdravim prehranjevalnim navadam, zato smo se odločili, da v okviru predavanj z mentorico poiščemo rešitev in nastala je Guarasita.«

Flavijan Tekavec in Lucija Pečlin



ZKŽP V INOVATIVNIH PROJEKTIH

FEEDTHEMIND

Projekt FEEDtheMIND (Food-related European Education in the Digital Era to Motivate Innovative New-Product Development) se osredotoča na razvoj digitalne pedagoške platforme, ki bo študentom omogočala izobraževanje v okviru štirih modulov: kreativnost, načela eko-dizajna, oblikovanje poslovnega modela in ocena projekta. Študentom bodo učna gradiva v pomoč pri pridobivanju novih znanj pri razvoju novih živilskih izdelkov, kar bo posledično prispevalo k razvoju bolj uspešnih in konkurenčnih izdelkov na trgu.

Spletna stran:
<https://feedthemind.ecotrophelia.org/>



DigiFoodEdu



DIGIFOODEDU

Projekt DigiFoodEdu (Digital transformation of project-based learning guidance in agri-food Higher Education Institutions) se bo osredotočil na pomanjkanje digitalnih praks in kompetenc, s katerimi so se višje izobraževalne inštitucije soočile v času korona krize. Projektni partnerji iz treh držav (Francije, Grčije in Slovenije) bodo tekom projekta zbirali dobre prakse na področju digitalnega izobraževanja, ki jih bodo nato razširili med ostalimi ustanovami ter na podlagi le-teh razvili učinkovita orodja ter digitalne veščine, ki bodo omogočale kvalitetnejšo izvedbo izobraževanja na daljavo.

ENTRECOMPFOOD

Tekom projekta EntreCompFood (Applying EntreComp to attract young people to the 1st European manufacturing sector: the agri-food industry), bomo s pomočjo kompetenčnega okvirja EntreComp za podjetništvo oblikovali nove načine poučevanja in nove učne priložnosti za spodbujanje podjetništva in inovativnosti. Kadri prihodnosti naj bi poleg znanja o kmetijstvu, živilstvu in prehrani tekom študija osvojili tudi kompetence, ki spodbujajo podjetništvo, inovativnost in proaktivnost. Z ožanjem kompetenčne vrzeli med izobraževanjem in gospodarstvom se ohranja tudi konkurenčnost živilske industrije.

V sklopu tekmovanja Ecotrophelia Slovenija smo letos prvič podelili Certifikat EntreCompFood. Certifikat so prejeli študenti, ki so se udeležili in aktivno sodelovali na spletni delavnici, kjer so spoznali in na realne primere aplicirali ključne kompetence iz kompetenčnega okvirja EntreComp za podjetništvo za kmetijsko-živilski sektor.

Spletna stran: www.gzs.si/entrecompfood



FIELDS

Projekt FIELDS (Addressing the current and Future skill needs for sustainability, digitalization, and the bio-Economy in Agriculture: European skills agenda and Strategy) je namenjen zagotavljanju strategije in usposabljanj na področju inovacij, kmetijstva in gozdarstva. Projekt vključuje inovativni pristop k analizi potreb po kompetencah s posebnim poudarkom na trajnosti, digitalizaciji in biogospodarstvu, z analizo scenarijev, oblikovanjem fokusnih skupin, inovativnimi učnimi načrti, vključno z najsodobnejšimi tehnologijami oz. novo metodologijo.

Spletna stran: www.erasmus-fields.eu

2021



Uredili: dr. Petra Medved Djurašinović, Maja Oblak
Odgovorna oseba: dr. Tatjana Zagorc
Oblikovanje: Lucija Perovnik
Fotografije: arhiv GZS-ZKŽP, sodelujoči študentje
in člani ocenjevalne komisije
Izdala in založila: GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij
Ljubljana, junij 2021



Zbornica kmetijskih
in živilskih podjetij

GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij
Dimičeva 13
1504 Ljubljana