



## Zaključeno tekmovanje Ecotrophelia Slovenija Junior 2026

### MLADI RAZVIJAJO TRAJNOSTNE REŠITVE PRIHODNOSTI

#### Sporočilo medijem

Ljubljana, 17. april 2026 – Na Gospodarski zbornici Slovenije se je včeraj zaključilo nacionalno tekmovanje ECOTROPHELIA SLOVENIJA Junior 2026, ki že četrto leto zapored spodbuja razvoj inovativnih in trajnostnih živilskih izdelkov med dijaki. Na tekmovanju se je predstavilo pet ekip, ki so navdušile s svojimi inovativnimi izdelki: Ajda2go, Arancini, ECO TWIST SMOOTHIE CUP, Hrustino in oMEGA srčki. Zmagovalka med njimi je bila ekipa Biotehniškega izobraževalnega centra Ljubljana z izdelkom Hrustino.

Na letošnjem tekmovanju, ki ga je že četrto leto zapored organizirala GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij, 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 prehranske sestave ter inovativnih pristopov k razvoju izdelkov.

Ekipe je ocenjevala štiričlanska strokovna komisija: dr. Petra Medved Djurašinić (GZS-ZKŽP, predsednica strokovne ocenjevalne komisije), dr. Mojca Jevšnik (Zdravstvena fakulteta UL), dr. Mojca Korošec (Biotehniška fakulteta UL) ter Lara Tekavc (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano). Komisija je pri ocenjevanju upoštevala več kriterijev, med drugim stopnjo inovativnosti, trajnostni vidik in embalažo, tržni potencial, marketing, poslovni načrt ter senzorične lastnosti izdelkov.

Največ točk strokovne ocenjevalne komisije in s tem prvo mesto na tekmovanju Ecotrophelia Slovenija Junior 2026 si je priborila ekipa Biotehniškega izobraževalnega centra Ljubljana z izdelkom **Hrustino**. Hrustino so lahki, hrustljavi krekerji iz odpadnega kvašenega testa z izrazito aromo po baziliki, zaokroženim okusom ekstra deviškega oljčnega olja in prefinjeno noto solnega cveta. Ekipo so sestavljale Zoja Tomšič Gnezda, Ema Jeretina, Neja Rozman in Tara Špindler.

Drugo mesto je osvojila ekipa z izdelkom **oMEGA srčki** s Srednje zdravstvene šole Ljubljana, ki sta jo sestavljali Patricia Vukotić in Patricija Čuk. Njuna inovacija je mini čokoladni prigrizek v obliki srca, obogaten z omega-3 maščobnimi kislinami.

Izdelek **Ajda2go**, ki sta ga razvili Maja Rakovec in Sabilija Popović s Srednje zdravstvene šole Ljubljana, je osvojil tretje mesto. Gre za priločno liofilizirano ajdovo kašo s sadjem, ki omogoča hitro in enostavno pripravo kjerkoli in kadarkoli.

Ekipa dijakov z Biotehniške šole Maribor v sestavi Tilen Radislav, Lenart Motaln in Anej Flak, je predstavila projekt **ECO TWIST SMOOTHIE CUP** - embalažo za sadne napitke iz bioplastike PLA, obogatene z biopolnilni iz lokalno pridobljenih sadnih odpadkov. Za svojo inovacijo so prejeli posebno priznanje za najboljšo inovacijo na področju embalaže.

Ekipa dijakinj Šolskega centra Šentjur – Zala Zupanc, Lucija Colnerič in Pia Oset pa so predstavile izdelek **Arancini**. Arancini so kandirani olupki pomaranč in limon, ki so jim dijakinje z izboljšanim postopkom priprave zmanjšale količino sladkorja z namenom uporabe izdelka kot prigrizek ali dodatek jedem.

*»Tekmovanje Ecotrophelia Slovenija Junior predstavlja pomembno platformo za povezovanje mladih talentov z gospodarstvom ter spodbuja razvoj kompetenc, ki so ključne za prihodnost živilskega sektorja,«* poudarja dr. Tatjana Zagorc, direktorica GZS-Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij. *»Mladi s svojimi idejami dokazujejo, da je mogoče razvijati izdelke, ki so hkrati inovativni, trajnostni in tržno zanimivi.«*

Tekmovanje Ecotrophelia Slovenija Junior je tako del širše pobude za spodbujanje inovacij v slovenskem živilskem sektorju ter krepitev sodelovanja med izobraževalnim sistemom in gospodarstvom.

#### GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij

