

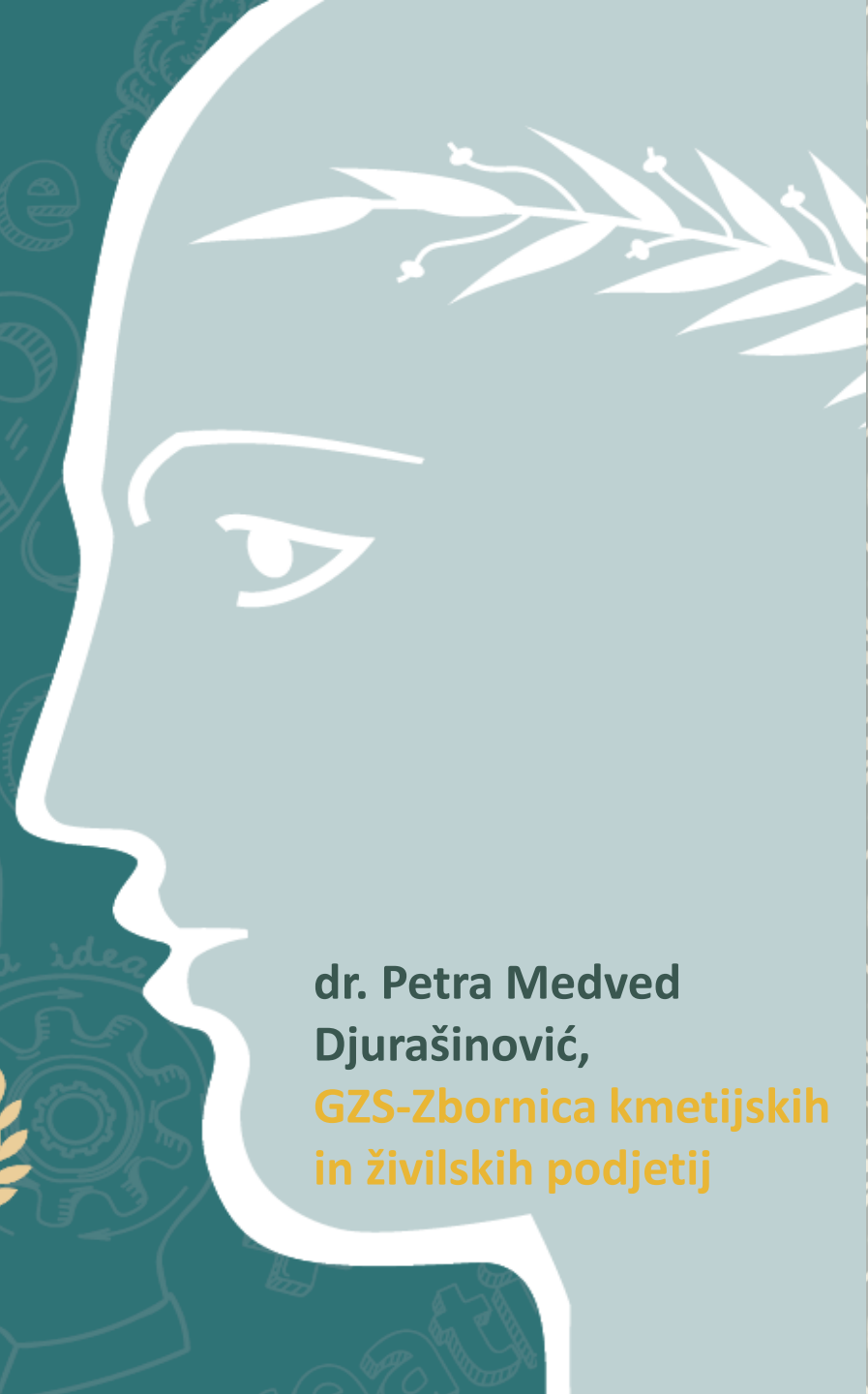
# KADRI PRIHODNOSTI

**ECOTROPHELIA**  
SLOVENIJA

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



dr. Petra Medved  
Djurašinovič,  
GZS-Zbornica kmetijskih  
in živilskih podjetij

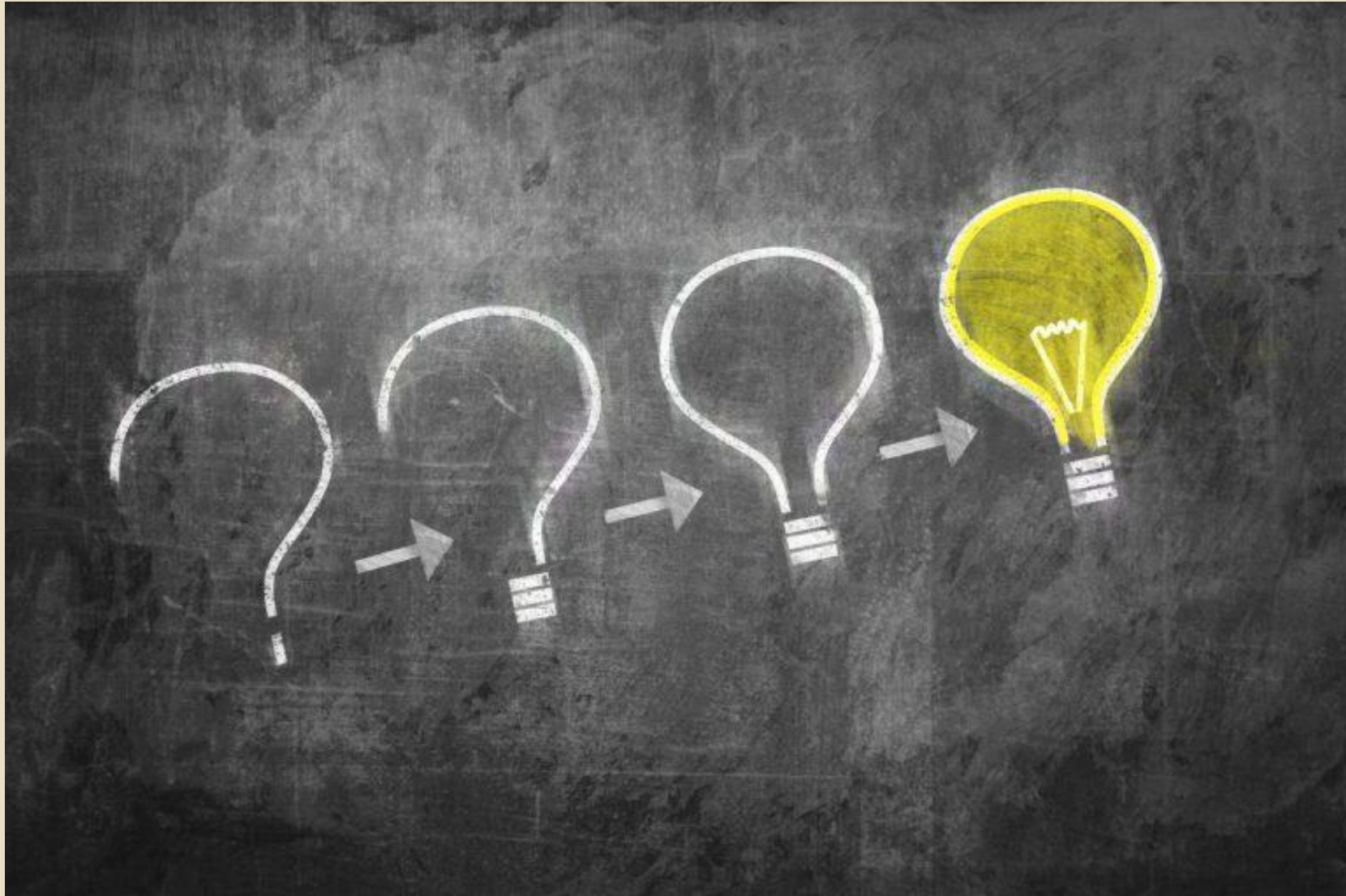




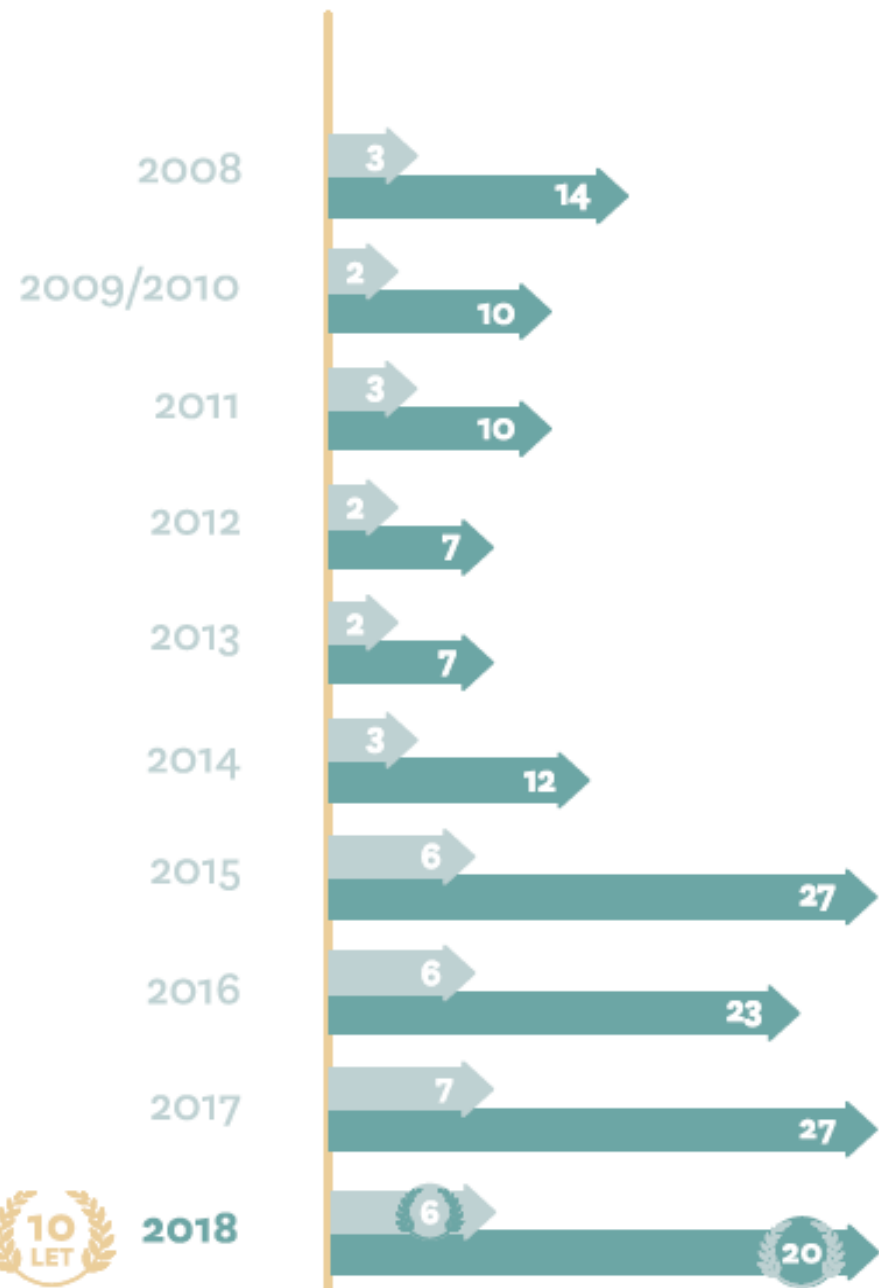
WHAT'S  
YOUR STORY?

---





Vir: <https://charliepage.com/one-good-idea-can-change-everything/>



OD LETA **2008**, KO SMO V SLOVENIJI PRVIČ ORGANIZIRALI TEKMOVANJE, SE GA JE DO SEDAJ UDELEŽILO ŽE **157** ŠTUDENTOV, TI PA SO RAZVILI SKUPAJ **40** NOVIH ŽIVILSKIH IZDELKOV.

Skupaj  
40 ekip  
157 študentov

Število ekip  
Število študentov







Slovenija je v letu 2011 na tekmovanju Ecotrophelia Europe 2011 z izdelkom Crunchy Milly osvojila odlično tretje mesto v hudi konkurenci 12 sodelujočih držav. Tekmovanje je potekalo v okviru mednarodnega sejma Anuga v Kolnu.

# Nagrajeno slovensko eko-inovativno živilo

Prva izdaja tekmovanja Ecotrophelia Europe, evropskega tekmovanja za razvoj eko-inovativnih živilskih proizvodov, je slovenski ekipi študentov in njihovemu polnovrednemu obroku prosenih hrustljavih kosmičev Crunchy Milly prinesla odlično tretje mesto v hudi konkurenci 12 držav.

Potem ko je ekipa študentov živilstva, ekonomije in strojništva - Katarina Borovšak, Evgen Benedik, Gregor in Matej Šömen - združila moči in s svojim izvirnim živilskim izdelkom zmagala na državnem prvenstvu, se je udeležila še evropskega finala. Na tekmovanju, ki je potekalo v času mednarodnega živilskega sejma Anuga v Kölnu, je nastopilo 12 študentskih ekip iz Francije, Češke, Danske, Nemčije, Grčije, Islandije, Litve, Slovenije, Rusije, Italije, Španije in Švice. Naši štirje študentje so svoj izdelek, polnovreden in hranilen obrok za hiter zajtrk ali malico Crunchy Milly (izpeljava iz angleščine: millet - proso), predstavili samozavestno in zanimivo. Prepričali so zahtevno žirijo, v kateri so sedeli tudi predstavniki evropske komisije, razvojnih agencij in živilskopredelovalnih podjetij (na primer Nestléja). Prisodila jim je tretje mesto in nagrado v vrednosti 2000 evrov, kar je bilo lepo poplačilo za štirimesečni trud (tudi med počitnicami), vložen v razvoj novega živila in končni izdelek.

Do ideje za nov živilski izdelek so Katarina, Evgen, Gregor in Matej prišli z metodo »viharjenja možganov«. Pri tem so izhajali iz stališča, da želijo uporabiti slovenske tradicionalne sestavine, ekološko proizvodnjo in embalažo, priročnost in enostavnost uporabe ter izdelek, ki je zelo kaovosten in hranilno polnovreden. Obenem je moral izdelek zadostiti vsem vidikom razvoja novega



Z inovativnim eko živilom Crunchy Milly si je slovenska ekipa študentov priborila tretje mesto in bronasto priznanje. Z leve: Matej Šömen, Evgen Benedik, Katarina Borovšak in Gregor Šömen.

Hribar Milič. Na zbornici jim želijo po svojih najboljših močeh pomagati tudi v prihodnje in pri predstavitvah projekta morebitnim vlagateljem iz slovenske živilske industrije. Le tako bi izdelek namreč lahko zaživel tudi v praksi...

Zlato priznanje Ecotrophelia Europe 2011 je prejela grška ekipa za izdelek z imenom »Da Vero« - salama iz morskih sadežev. Srebrno priznanje pa je pripadlo francoski ekipi in izdelku »Twin Choc« - čokoladna pena in sladica dva v enem.

## ZBORNICA KMETIJSKIH IN ŽIVILSKIH PODJETIJ

### Tekmovanje Trophelia Slovenija 2008

Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij bo letos prvič organizirala tekmovanje za študente na področju inovacij v živilstvu. Tekmovanje Trophelia je bilo prvič organizirano leta 2000 v Franciji na pobudo Gospodarske zbornice departmaja Vaucluse. V sedmih letih se je v tekmovanju vključilo kar 20 centrov za višje izobraževanje in drugih tehnoloških centrov. V Franciji je tako Trophelia do danes najprej dve že prešla v sinonim za inovativnost v živilstvu.

Sodelovanje na tekmovanju Trophelia Slovenija 2008 povezuje slovensko živilskopredelovalno industrijo z akademsko sfero in raziskovalci. Gre za dragoceno praktično izkušnjo, saj imajo študenti v okviru timskega dela možnost razviti konkreten inovativen živilski proizvod z združevanjem kompleksnih elementov razvoja (tehnološki, proizvodni, pravni, finančni, senzorični, okoljski, trženski ...). Za živilska podjetja so ključnega pomena ustvarjanje inovativnih idej, javno-zasebno

sodelovanje za razvoj in komercializacijo nagrajenih živilskih proizvodov ter vsekakor razpoložljivost večših, in motiviranih mladih. K temu stremijo tudi znanstveni inštituciji, ima lahko njihovo sodelovanje Trophelia vpliv na ugled sodelujočih fakultet in drugih izot ustanov.



Študentke živilstva z Biotehniške fakultete v Ljubljani so na simpatičen način predstavile projekt inovativnosti pri pripravi v tem primeru ajdovega čokoladnega pudinga Ayding.

## Vinska pravljica



01. PRI SNOVANJU TERANOVEGA PRAVLJICE JE SODELOVAL TUDI EVGEN BENEDEK Z KNAP PR ŠKOŽI LOKI.

# Teranova pravljica

BESEDELEJANA HAYMAN FOTOGRAFIJA\_TINA DOKL ARHIV EVGENA BENEDEKA

S PRAVLJIVO TERANOVA PRAVLJICA SO ŠTUDENTJE BIOTEHNIŠKE FAKULTETE NA TEKMOVANJU INOVATIVNOSTI V ŽIVILSTVU V PARIZU OSVOJILI ČETIRTO MESTO.

Na tekmovanju inovativnosti v živilstvu, ki je okolišče potekalo v Parizu v sklopu mednarodnega živilskega sejma SIAL, so se med najboljšimi ekipami mladih iz deset držav odlično odrezali tudi študentje živilske tehnologije na Biotehniški fakulteti v Ljubljani. S teranovim pravljivo, poimenovanim Teranova pravljica, so osvojili četrto mesto. "Tretje mesto smo osvojili za leto, a smo bili kljub temu zelo zadovoljni," je povedal Evgen Benedik iz Knap pr Škoži Lok, edini Gorenc in šestčlanski slovenski ekipi. Vstopnico za tekmovanje v Francijo so si pridružili s prvimi mestom na nacionalnem tekmovanju Trophelia, ki ga je junija

prinesla Gospodarska zbornica Slovenije. V Parizu je zmagala nemška ekipa z nizkokalorično čokoladno torto, pripravljeno v treh minutah. Ikipse so se sicer morale potruditi, da je bil njihov produkt čim bolj inovativen in okusen, da ne vpliva negativno na posameznikovo zdravje, da je embalaža okoljuvarstveno ustrezna in da ga je mogoče dobro unovčiti na tržišču. Glavno vidilo slovenskih študentov pri snovanju produkta je bilo, da potrošniku ponudijo nov produkt in da so njegove glavne sestavine slovenskega porekla. "Za pripravo teranovega pravljivo potrebujemo teranovo vino z geografsko zaščitenim poreklom, ki mu po

pravilni recepturi vnosimo rjavi sladkor, limono, meliso, cimet in gorčilo. Proti obrani 2-3 obojotke alkohola." Je pojasnil Benedik. Teranova pravljica je mogoče uporabiti kot sestavino ali preliv v vseh vrstah slaščic. "Odličen je na sladkolu, rezini torte, kot premaz na pecivu ali pitlohih, tudi kot dodatek različnim koktajlom ... Zelo dober se počuti tudi k mesnim pečenkam. Češar Slovenci nimajo najbolj vajeti, čeprav imajo marsikje, delimo v Skandinaviji, in naravno," je razložil. Študentje si želijo, da bi Teranova pravljica pršla na tržišče. "Z nakaterimi živilskimi podjetji se že dogovarjamo o tem, vendar

pa je pri izdelkih z visoko vsebnostjo alkohola zakonodaja zelo stroga," je še povedal Benedik, ki je pred kratkim tudi diplomat in je kot mladi raziskovalec zaposlen na Pediatrični kliniki v Ljubljani. Ob tem je še poudaril velik pomen inovativnosti v kmetijskih in živilskih dejavnostih, ki se ga v mnogih podjetjih ne zavedajo. "Podjetja varčujejo ravno na tem področju, čeprav je to povsem agresivno, saj se na dolgi rok lahko režejo samo inovativnosti, brez nje niti konkurenčni." Da to marsikomu ni kaj dosti mar, so občutili tudi ob iskanju sponzorjev za udeležbo na tekmovanju inovativnosti v živilstvu, saj so jim mnoga podjetja odklekla pomoč.

zakonodajo na tem področju, še posebej se je to pokazalo pri analizi pristopov k varnosti živil (Albanija bo na primer regulativo, vezano na HACCP, spravila v prakso šele leta 2011).

Prav tako ugotavljamo različne pristope pri edukaciji o živilih in prehrani, saj morajo manjše države strokovnjake izobraževati celoviteje, medtem ko si velike lahko privoščijo speciali-

verigo bodisi na strokovnja iz posameznih dovilstva in prehrane.

Kot ena morda najštočk trenutnega dogovora Evropi je po mojem mnenju izobraževanje potrošnikov. Seveda je to pozornost, ki jo mora imeti tudi naša deklaracija znaten p vpliv na s tem povezani



02. TERANOVA PRAVLJICA JE MOŽNO UPORABITI KOT SESTAVINO ALI PRAVLJIVO V VSEH VRST SLAŠČIC, POKA PA SE TUDI K MESNIM PEČENKAM.





**Slovenija je v letu 2017 na tekmovanju Ecotrophelia Europe 2017 z izdelkom On my whey osvojila odlično tretje mesto v hudi konkurenci 16 sodelujočih držav. Tekmovanje je potekalo v okviru sejma Food Matter Live v Londonu.**



# Samo Francija ima daljšo tradicijo...

- Smo ena redkih držav, ki vse od leta 2008 organizira nacionalno tekmovanje
- Smo najmanjša država članica, ki je 2x posegla po najvišjih mestih na evropskem tekmovanju (2011, 2017)
- Zmagovalke evropskega tekmovanja:
  - Francija (3x)
  - Grčija (2x)
  - Nizozemska (1x)
  - Madžarska (1x)
  - ...



SPECIAL  
ECOTROPHELIA  
SLOVENIJA

EDIT 10N

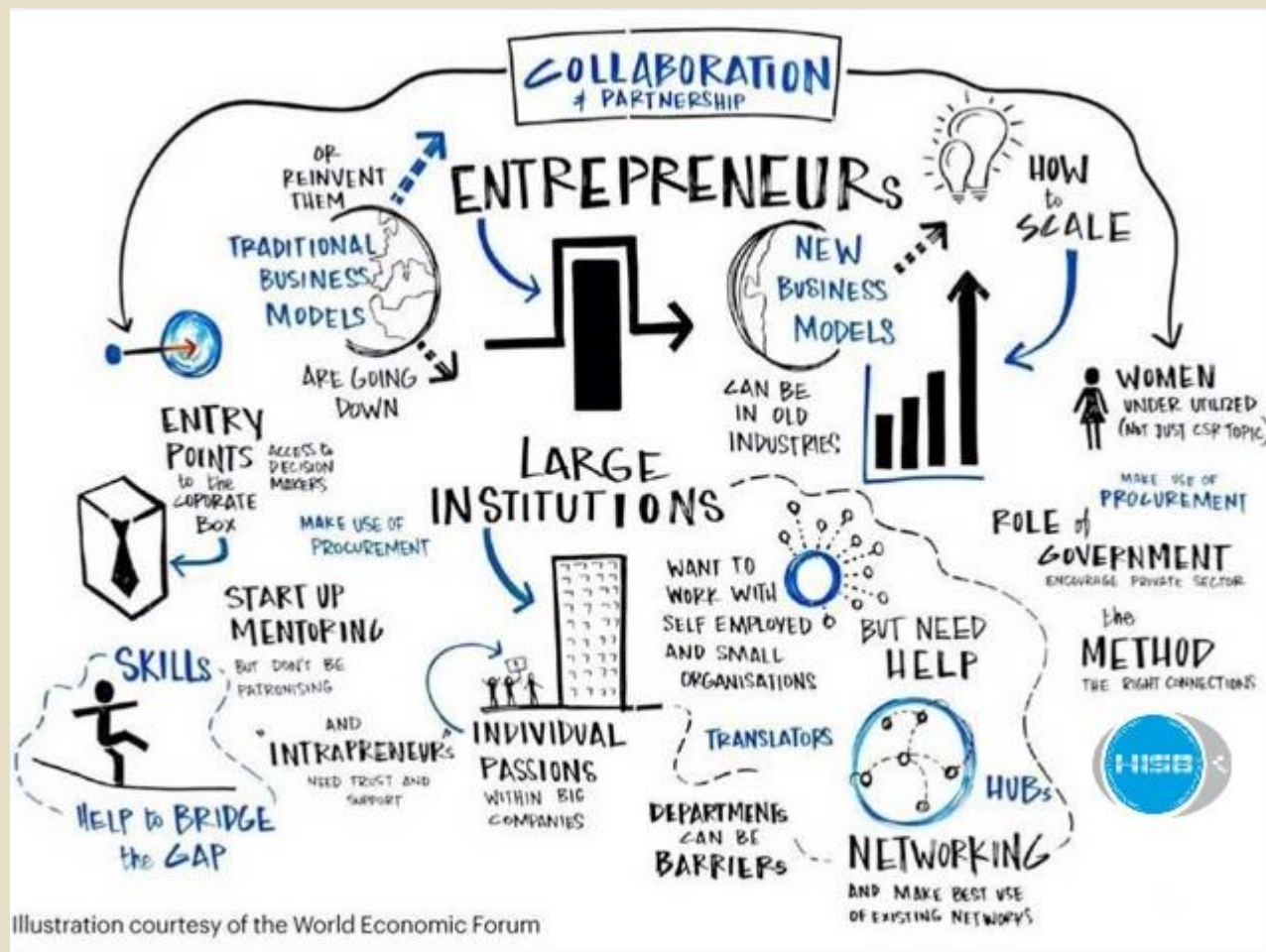






Ecotrophelia še  
ni rekla zadnje  
besede...

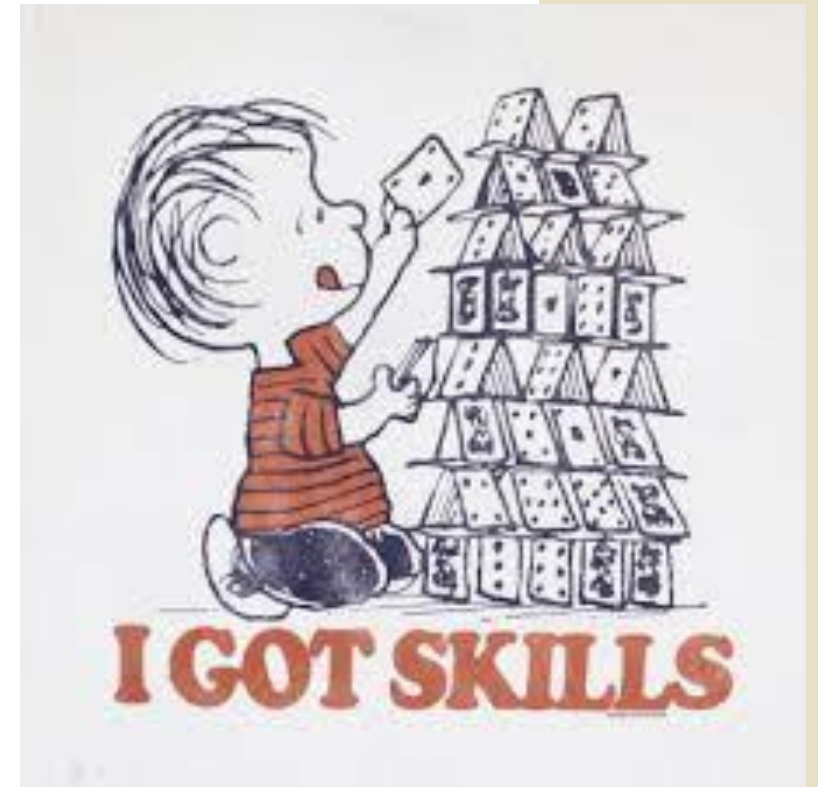




Nov inovacijski potencial je na vidiku

# Top 10 Job Skills in 2030+

1. Mental Elasticity and Complex Problem Solving
2. Critical Thinking
3. Creativity
4. People Skills
5. Coordinating with others
6. Emotional Intelligence
7. Judgement and Decision Making
8. Service Orientation
9. Negotiation
10. Cognitive Flexibility



**SODELUJOČE ŠTUDENTE  
NA TEKMOVANJU  
ECOTROPHELIA  
SLOVENIJA 2008-2018  
SMO VPRAŠALI, S ČIM  
SE TRENUTNO UKVARJAJO  
OZIROMA V KATERI SMERI  
VIDIJO SVOJO KARIERNO  
POT TER KAKŠNE SO  
NJIHOVE IZKUŠNJE S  
TEKMOVANJA.**

### **KARIERNA POT ECOTROPHELIJEVCEV GRE V SMERI..**

- podjetništva
- prehrane
- razvoja v živilstvu
- analize v živilstvu
- komerciale, nabave surovin za živilsko industrijo
- prehranskega svetovanja
- biotehnologije
- industrijskega oblikovanja
- marketinga v živilstvu
- promocije zdravja in zdravega prehranjevanja
- razvoja v biotehnologiji
- dietetike
- kontrole kakovosti
- razvoja analitskih metod
- raziskovalne dejavnosti
- trgovine
- osnovne kmetijske dejavnosti
- kontrole ekološke pridelave in predelave
- tehnologije
- proizvodnje in prodaje
- ustanovitve lastnega podjetja
- športne prehrane
- kontrole kakovosti medicinskih pripomočkov



## PREDNOSTI SODELOVANJA NA TEKMOVANJU ECOTROPHELIA SLOVENIJA SO..

- sodelovanje
- širjenje obzorij
- reference
- seznanitev s področji, s katerimi se sicer tekom študija ne bi
- razvoj izdelka
- kreativno mišljenje
- timsko delo
- poznanstva
- interdisciplinarne in mednarodne izkušnje
- spoznavanje procesa razvoja novega živila
- razmišljanje o inovativnih izdelkih v teoriji in praksi
- pridobitev novega znanja
- brainstorming
- predstavitev na GZS
- spoznavanje uvajanja novih živil na trg
- možnost preizkušanja svojih sposobnosti v realnem svetu in razvijanje kreativnega potenciala
- osebnostna in karierna rast
- sposobnost delovanja v ekipi, ki je usmerjena k istemu cilju
- povezovanje različnih znanj
- projektni management
- izražanje kreativnosti
- razmišljanje izven okvirjev
- izziv
- kreativnost
- učenje sodelovanja v skupini
- nov pogled na svet
- igranje vloge realnega podjetja

**“If somebody offers you an amazing opportunity but you are not sure you can do it, say yes – then learn how to do it later!” (Richard Branson)**

**ECOTROPHELIA**  
**SLOVENIJA**

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

