

TEKMOVANJE
ŠTUDENTOV NA
PODROČJU RAZVOJA
INOVATIVNIH ŽIVILSKIH
IZDELKOV

2022



ECOTROPHELIA
SLOVENIJA

Gospodarska
zbornica
Slovenije 

Zbornica kmetijskih
in živilskih podjetij



KAZALO

O organizatorju	4
Podpornik projekta	6
Ocenjevalna komisija Ecotrophelia Slovenija 2022	8
Ecotrophelia Slovenija v številkah	10
Zmagovalci Ecotrophelia Slovenija 2008-2021	12
Predstavitev letošnjih inovacij	18



O ORGANIZATORJU

Gospodarska zbornica Slovenije – Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij

GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij zastopa 248 kmetijskih in živilskih podjetij ter podjetij, ki so povezana z agroživilstvom. Naše poslanstvo je graditi stabilen sistem proizvodnje hrane, ki bo družbeno, gospodarsko in okoljsko vzdržen, pravičen in trajnosten. V skladu s poslanstvom so naše aktivnosti osredotočene na združevanje, povezovanje in zastopanje kmetijskih in živilskih podjetij v odnosu do državnih organov in evropskih panožnih združenj, oblikovanje stališč in politik do socialnih partnerjev, pospeševanje razvoja dejavnosti, pretoka znanja in idej in prenašanje dobrih slovenskih in tujih praks. Zagotavljamo strokovno pomoč v obliki svetovanja, izobraževanja, informiranja in usposabljanja.

Inovativni in podjetni mladi strokovnjaki so bogastvo našega sektorja, zato na GZS-Zbornici kmetijskih in živilskih podjetij spodbujamo ključne kompetence bodočih strokovnjakov, ki bodo skrbeli za napredek sektorja in prav Ecotrophelia je projekt, ki to omogoča.

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



Zbornica kmetijskih
in živilskih podjetij



»Delo z mladimi prinaša veliko zadovoljstva. Ne samo, ker so polni idej in gledajo v prihodnost optimistično, temveč tudi zato, ker kažejo interes za lasten razvoj in razvoj družbe. Tudi inovacije so del razvoja, na vseh področjih. Potem ko 14 let stopaš z mladimi po tej poti, se zaveš, kako zelo veliko je lahko narejenega, če se združi energija študentov, znanje mentorjev in nenazadnje motivacija mojih kolegic, ki so srce in motor te aktivnosti. Ecotrophelia Slovenija, ki jo organiziramo na GZS-Zbornici kmetijskih in živilskih podjetij, je ena naših najstarejših blagovnih znamk.

Od kadrov prihodnosti v agroživilstvu se pričakuje veliko, kajti vstopajo v svet izzivov. Vse združuje pojem trajnosti in trajnostnega razmišljanja, predvsem pa ukrepanja. Ecotrophelia Slovenija je lahko zelo dobra popotnica k ustvarjanju kariernih poti in hkrati formiranju idej za obstoj in razvoj agroživilstva. Spreminjamo se namreč kot potrošniki, spreminjamo svoje vedenjske navade v povezavi s hrano in prehranjevanjem, spreminja se tudi naš odnos do okolja ter širše družbe.

Prav zaradi tega na GZS-Zbornici kmetijskih in živilskih podjetij podpiramo vsakršno iniciativo, ki mladim omogoča odkrivanje lastnih potencialov, k formiranju idej in k njihovi realizaciji. Pred vami je najnovejša publikacija, ki predstavlja ekipe študentov, sodelujoče na 14. Ecotrophelia Slovenija. Za sodelovanje se je letos odločilo 7 ekip, prav vse se potegujejo za naziv zmagovalna inovacija leta 2022, s katero bodo zastopali barve Slovenije tudi na evropskem tekmovanju, ki bo letos oktobra v času sejma SIAL v Parizu.

Vabljeni k ogledu vseh inovativnih idej slovenskih študentov, ki jih predstavljamo v tej publikaciji. Posebna zahvala za podporo projektu pa gre seveda tudi Javni agenciji SPIRIT Slovenija.«

dr. Tatjana Zagorc,

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

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 njihovega razvoja - od poslovne ideje, 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 že vrsto let sistematično razvija ustvarjalnost, podjetnost in inovativnost med mladimi. Pri tem smo aktivni predvsem na področju krepite kompetenc za izvajanje različnih tovrstnih aktivnosti že na osnovnih in srednjih šolah, študentje pa lahko podpora pri preverjanju in udejanjanju svojih 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 obilo priložnosti in idej tudi podjetjem s področja živilskopredelovalne industrije. Zato iskreno čestitam vsem sodelujočim študentom za pogum, izkazano podjetniško žilico, vloženo energijo, zavzetost in inovativnost. Bodite še naprej vir navdiha in idej! Kako bo vaša ideja zorela in se razvijala v prihodnje, pa je odvisno predvsem od vas samih.

Na agenciji SPIRIT Slovenija se bomo še naprej trudili, da vam bomo z našimi programi in storitvami stali ob strani na vaši podjetniški poti. Ta bo zagotovo polna uspehov in izzivov, pa tudi padcev, ki naj bodo spodbuda za nadaljnje poskuse.

Želim vam, da ostanete vztrajni in potrpežljivi ter gojite svojo željo po odkrivanju novega!
Srečno!«

Rok Capl
v. d. direktorja SPIRIT Slovenija, javna agencija

OCENJEVALNA KOMISIJA ECOTROPHELIA SLOVENIJA 2022



Agroživilska industrija nikoli ne miruje. Neprestano nam ponuja nove izzive in priložnosti, zato moramo kot strokovnjaki v agroživilstvu postati in ostati radovedni, inovativni in pripravljeni na vsak izziv na naši poti. S ponosom ugotavljamo, da se v študijskih klopek kalijo mladi, ki so pripravljeni reševati praktične izzive, zato vsako leto z veseljem pozdravljamo novo generacijo Ecotrophelijevcev, ki nas navdušujejo s svojo predanostjo in inovativnostjo.

DR. TATJANA ZAGORC,
Direktorica,
GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih
podjetij,
Predsednica nacionalne ocenjevalne
komisije

»Stojimo na ramenih prednikov, da lahko vidimo dlje«. Če kje ta »moj« citat še posebej velja, potem je to na področju trajnostne pridelave hrane, če kje, potem v tekmovanju mladih s tega področja – Ecotrophelia. Združuje vse elemente, od spoštovanja narave in njenih zakonitosti, črpanja iz izkušenj prednikov, medgeneracijskega sodelovanja, do kreativnosti, intuitivnosti in poguma ter energije, ki jo lahko izžarevajo samo mladi. S tem tudi še kako upravičujete, da je trajnostna pridelava hrane eno od 10 prednostnih področij Slovenske strategije trajnostne pametne specializacije – S5. Srečno.

GORAZD JENKO,
Sekretar,
Služba Vlade RS za razvoj in evropsko
kohezijsko politiko



Tekmovanje Ecotrophelia Slovenija je odličen pokazatelj visoke stopnje zavedanja študentov o pomembnosti razvoja trajnostnih živilskih izdelkov, katerih multiplikativni učinki puščajo pozitivne sledi tako v samem okolju, kakor tudi v širši družbi. Veseli me, da lahko kot članica komisije podprem podjetniške zgodbe mladih in pomagam ozavestiti pomen ustvarjanja trajnostne vrednosti njihovih inovativnih izdelkov.

TJAŠA DOBNIK,
Strokovna sodelavka na področju trajnostne
strateške poslovne transformacije
slovenskih podjetij,
Javna agencija SPIRIT Slovenija



Za nami je čas posebne preizkušnje, ki je ponastavil obliko dela, sodelovanja in ne nazadnje tudi druženja. Živilska industrija je in ostaja »kontaktni« posel, ki zahteva timsko delo in mladi inovatorji lahko na tekmovanju Ecotrophelia pokažejo in dokažejo ali so jim poslovni čevlji, v katere vstopajo prav in dovolj udobni. Dobra ideja, strast do dela in ustvarjanja so najboljši in preverjen recept za uspešno prihodnost.

DR. SEBASTJAN FILIP,
Direktor proizvodnje,
Pekarna Pečjak d.o.o.



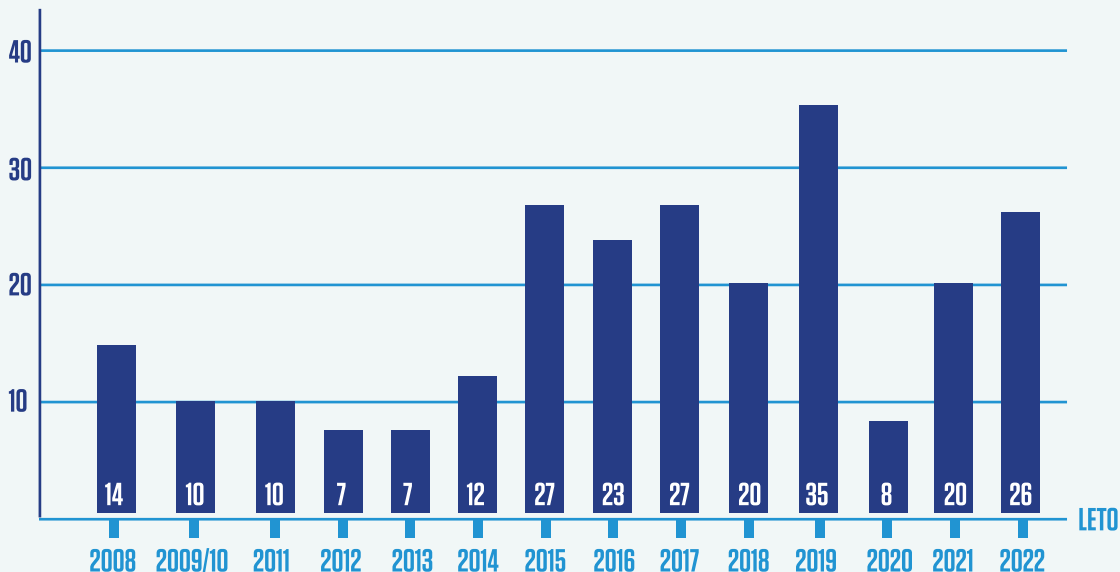
Novi produkti so gonilo razvoja v vsakem podjetju. Če se le-ti še dobro tržijo, je uspeh zagotovljen. Ključno je, da se študenti že tekom študija povezujejo z gospodarstvom in preko projektov kot je Ecotrophelia, predstavijo z novimi izvirnimi idejami ter pripomorejo k svoji prepoznavnosti na trgu, tako med stroko kot pri bodočih delodajalcih.

ŠPELA ŠINIGOJ,
Vodja nabave in nabavnega skladišča
Incom d.o.o.

ECOTROPHELIA SLOVENIJA V ŠTEVILKAH



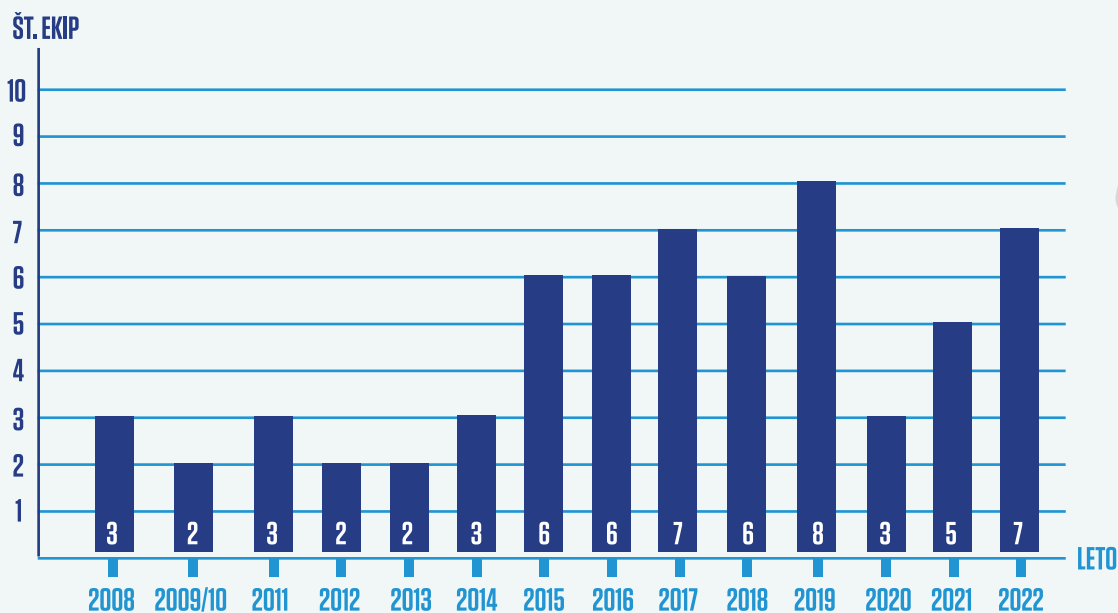
ŠT. ŠTUDENTOV



SKUPAJ:

246

študentov



in **63** novih živilskih izdelkov

ZMAGOVALCI ECOTROPHELIA SLOVENIJA 2008-2021

2008

AYDING Puding

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

 Univerza v Ljubljani
Biotehniška fakulteta



2009 / 10

TERANOVA PRAVLJICA Preliv

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

 Univerza v Ljubljani
Biotehniška fakulteta



2011

CRUNCHY MILLY

Žitarice za zajtrk

Evgen BENEDIK
Katarina BOROVSŠAK
Gregor ŠÖMEN
Matej ŠÖMEN

3. mesto na tekmovanju
Ecotrophelia Europe



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 BOROVSČAK
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



2017

ON MY WHEY Sadno-mlečni napitek

Sabina VREGL
Neža MIKLAVIČ
Gregor SOK
Nina OGOREVC
Lea PRELOVŠEK

3. mesto na tekmovanju
Ecotrophelia Europe



2018

MOUSSE-HAVE Sladica

Pia ČEPIČ
Urška HITER
Nino MARČETIČ
Katjuša MEŽEK



2019

KEFYA Namaz

Nežka LAZAR
Petra LOKAR
Aleksander MAJERIČ
Mojca KUCHAR

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



2021

PINJA Pinjenec

Monika KOČAR
Kristina MATIČ
Ana MIHELIČ
Alenka SINJUR
Urška ŠETINA





PREDSTAVITEV LETOŠNJIH INOVACIJ

BARLI

Žitna ploščica, prigrizek

Barli je fermentirana žitna ploščica, prelita z malinami in temno čokolado. Je popolna kombinacija edinstvenih prehranskih in funkcionalnih lastnosti, ki jih lahko doseže le fermentacija, ter priročnosti, ki jo premore skromna žitna ploščica. Sestavina, ki naredi Barli edinstven, je iztrošeni ječmen, ki ostane pri proizvodnji piva, s čimer Barli sledi smernicam trajnostnega razvoja in pripomore k zmanjšanju ogljičnega odtisa slovenskih pivovarn.

Ekipa:

Nej BIZJAK

Tea DULAR

Luka Irenej PEČAN

Mentorica: prof. dr. Polona Jamnik, Biotehniška fakulteta UL



Univerza v Ljubljani

Biotehniška fakulteta



HAJDI

Mešanica za pripravo obroka

HAJDI - Hitra Atraktivna Jed, Da Impresionira. Hajdi je mešanica živil za hitro pripravo obroka, kot je zajtrk ali malica. S svojimi surovinami ilustrira bogastvo slovenskega podeželja: ajda, borovnice, rdeča pesa, višnje, janež, sončnična semena. Postopek liofilizacije v največji meri ohranja vlaknine iz borovnic, višenj in rdeče pese, hkrati pa izdelek predstavlja vir magnezija, železa in omega-6 maščobnih kislin in je brez glutena in laktoze. Svoje poreklo spoštuje v inovativni in okolju prijazni – kompostabilni embalaži.

Ekipa:

Lara KLEMENČIČ

Lara ERJAVEC

Rosanda JAVORNIK

Nejc EKART

Mentorica: doc. dr. Mojca Jevšnik, Zdravstvena fakulteta UL



Univerza v Ljubljani
Zdravstvena fakulteta





MOO-CHA

Fermentiran mlečni izdelek

Moo-cha je popolnoma nov, edinstven in inovativen izdelek na slovenskem in evropskem tržišču. Za fermentacijo mleka v izdelku sva namesto že znanih in uporabljenih mikrobioloških kultur razvila novo kulturo od začetka, saj na tržišču ni dostopna. Ime »Moo« se navezuje na mleko, »cha« pa na kombučo, ki sta tudi glavni sestavini izdelka. Poleg odličnega okusa je prednost Moo-che tudi v njeni sestavi, saj se prepleta kombuča, ki vsebuje organske kisline in aminokisline, probiotike, biogene amine, polifenolne spojine, encime, vitamine skupine B (B1, B2, B6, B12), vitamin C, vitamin E, minerale in mnoge druge snovi.

Ekipa:

Blaž KUSTER

Nina JAGODIČ BAŠIČ

Mentor: doc. dr. Evgen Benedik, Biotehniška fakulteta UL



Univerza v Ljubljani

Biotehniška fakulteta





TAKE&BAKE

Gotova mešanica za peko z drožmi

V paketu Take&Bake so tri različne zmesi z drožmi za pa peko kruha, pizze in focaccie. Moka manitoba daje izdelkom značilno elastičnost in odlične obdelovalne lastnosti testa med pripravo, dodatek črne in polnozrnate ržene moke pa prispeva višjo vsebnost vlaknin in mineralov ter zagotavlja odlične senzorične lastnosti. Vse tri zmesi so oplemenitene z drožmi. V focaccio so dodani tudi koščki paradižnika in oliv. Priprava izdelkov je hitra in enostavna. Izdelki blagodejno vplivajo na naše počutje, so lažje prebavljivi, vsebujejo manj glutena in imajo nizek glikemični indeks. Primerni so za uživanje v vseh starostnih obdobjih.

Ekipa:

Primož PELKO

Jean Luc BURILOV

Luka PERIŠIČ

Boštjan BIRSA

Mentorja:

Marija Kostadinov, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana

Jaka Mihelčič, Biotehniški izobraževalni center Ljubljana



**BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA**



VIJOLIČNI UŽITEK

Sadni namaz

Poglavitna sestavina našega izdelka so grozdne tropine rdeče sorte vina, cabernet sauvignona. Prav te so odgovorne za vijolično - škrlatno barvo in specifičen sladkast okus našega izdelka. Grozdne jagode te sorte so drobne in okrogle, medtem ko ima njihova tanka ovojnica visoko vsebino taninov. Druga sestavina našega izdelka pa so mleta semena rožičevca. Rožič izvira iz Sredozemlja in Bližnjega vzhoda. Kalček semena je bogat z beljakovinami, medtem ko semenska ovojnica vsebuje celulozo, lignine in tanine. Kombinacija prve in druge sestavine v njunem pravem razmerju nas pripelje do Vijoličnega užitka.

Ekipa:

Laura PETOHLEP

Nina TRBEZNIK

Samuel PLEČKO

Sara PLEČKO

Urša LAPANJA

Mentor: doc. dr. Boris Kovač, Fakulteta za vede o zdravju UP





WIBUBA BAR

Žitna rezina, prigrizek

1000+ je sklop treh prehranskih produktov, katerih namen je zagotoviti optimalen razvoj ploda in dojenčka skozi ustrezno prehrano matere in partnerja. Vsak izmed izdelkov je posebej načrtovana mešanica živil, ki vsebujejo najpomembnejša hranila za (bodočo) nosečnico in njenega partnerja ter doječo mater v obdobjih zanositve (WISH bar), nosečnosti (BUMP bar) in dojenja (BABY bar). Izdelki ne vsebujejo glutena in imajo ugodno hranilno in energijsko sestavo. S skrbno načrtovanim pregledom sestave živil smo omogočile potrošniku ponuditi izdelek, ki ima naravno prisotna posamezna hranila, ki so pomembna v določenem obdobju (brez dodatne obogatitve).

Ekipa:

Patricija KUNSTEK

Ivana TURNŠEK

Suzana KRALJ

Nina MAČEK

Mentor: prof. Stephen Pearson, Tehniška univerza München

Somentor: doc. dr. Evgen Benedik, Biotehniška fakulteta UL



Univerza v Ljubljani

Biotehniška fakulteta







WRAPUP

Tortilja

WrapUp tortilje so namenjene mladim odraslim in družinam, ki se soočajo s pomanjkanjem časa za pripravo zdravih in polnovrednih obrokov. Narejene so iz sestavin, ki veljajo za stranski produkt živilske industrije, hkrati pa so bogate z vlakninami in beljakovinami. Gre za bučno prgo in pivovarske tropine, ki nam omogočajo izdelavo trajnostno naravnanih in zdravih prehranskih izdelkov. Tortilje WrapUp so ob omenjenih dveh glavnih sestavinah obogatene še z drugimi naravnimi dodatki, ki jim dajejo privlačne barve in okuse, s tem pa ponujajo zdravo prehransko rešitev, ki jo obdaja tudi 100% reciklabilna embalaža.

Ekipa:

Meta BRKOPEC

Gašper KORAT

Luka KOROŠEC

Eva MUSTAFA

Mentorica: izr. prof. dr. Mojca Korošec, Biotehniška fakulteta UL



Univerza v Ljubljani

Biotehniška fakulteta





Entrepreneurship **Competence**
Agrifood industry

EntreComp
Food



Sofinancirano s programom
Evropske unije: COSME

Mladi so kader prihodnosti, ki ga moramo tekom izobraževanja opolnomočiti s kompetencami za spoprijemanje z obstoječimi in novimi izzivi. Le tako bodo znali uresničiti svoje ideje in s tem ustvarjati dodano vrednost za družbo. V gospodarstvu od mladih kadrov pričakujemo predvsem naslednje kompetence:

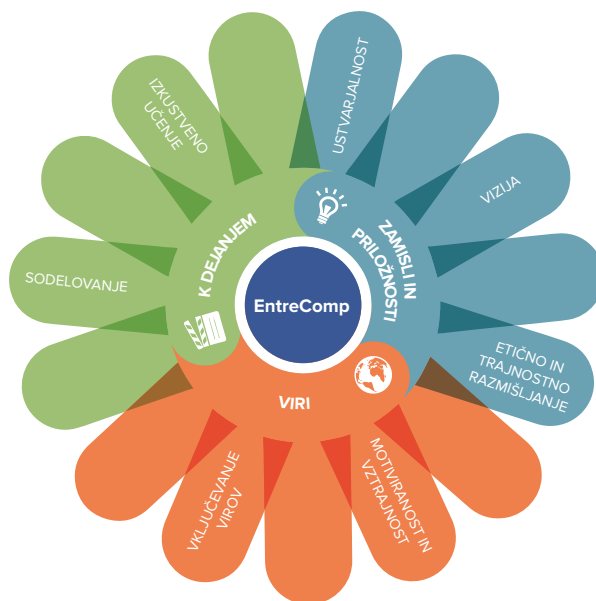
- ustvarjalnost,
- vizijo,
- etično in trajnostno razmišljanje,
- motiviranost in vztrajnost,
- vključevanje virov,
- sodelovanje, kot tudi
- izkustveno učenje.

Za ohranjanje konkurenčnosti in vitalnosti podjetništva je bistveno ožanje kompetenčne vrzeli med izobraževanjem in gospodarstvom, za kar si prizadevamo partnerji projekta EntreCompFood.

S povezovanjem in izmenjavo dobrih praks v kmetijstvu in živilstvu želimo prenesti kompetenčni okvir EntreComp za podjetništvo v prakso na področje formalnega in neformalnega izobraževanja. Zeleni in digitalni prehod vplivata tudi na celotno prehransko mrežo in bosta za vpeljavo sprememb zahtevala veliko mero prilagodljivosti, vseživljenjskega učenja in podjetniške miselnosti. Številne kompetence, ki jih naslavlja EntreCompFood, smo prepoznali v izkušnjah, skozi katere gredo študentje kot del ekipe na tekmovanju Ecotrophelia. Študentje doživijo celoten proces od ideje, virov k dejanjem, katerega rezultat ni zgolj novo inovativno živilo z dodano vrednostjo, temveč tudi bogata praktična izkušnja študentov.

Menimo, da smo skupaj izvrstna kombinacija, ki lahko navduši mlade, da najdejo svojo prihodnost v proizvodnji hrane, saj izzivov, tako s področja ustvarjalnosti in inovativnosti, kot s področja trajnostnega razvoja in skrbi za okolje, ne manjka. Upamo, da se bomo v zeleno in svetlo prihodnost verige oskrbe s hrano zaljubili vsi – skupaj.

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



Vsebinska telesa predstavljajo zgolj stališča avtorjev in je izključno njihova odgovornost in ni nujno, da odraža stališča Izvajalske agencije za mala in srednje velika podjetja ali katerega-koli drugega organa Evropske unije. Evropska komisija in Agencija ne sprejemata nobene odgovornosti za uporabo vsebovanih informacij.



Publikacija Ecotrophelia Slovenija 2022

Izdala: Gospodarska zbornica Slovenije – Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij

Zanjo: dr. Tatjana Zagorc, direktorica

Urednica: Maja Oblak

Odgovorna urednica: dr. Petra Medved Djurašinović

Oblikovanje: Deidra Jovanovic s.p.

Tisk: RB Grafika, Rok Borštnar s.p.

Leto izdaje: 2022

Brezplačni izvod, ni za prodajo

Naklada: 300 izvodov

ISSN 2820-4794

Gospodarska
zbornica
Slovenije



Zbornica kmetijskih
in živilskih podjetij