

ECOTROPHELIA SLOVENIJA

2024



KAZALO

Uvodni nagovori	4
ECOTROPHELIA SLOVENIJA Junior	6
ECOTROPHELIA SLOVENIJA	26
Podporniki projekta	44
O organizatorju	46



UVODNI NAGOVORI



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



Zbornica kmetijskih
in živilskih podjetij

»Naša zbornica deluje kot most med podjetji in različnimi deležniki, vključno z akademsko skupnostjo, vladnimi institucijami in mednarodnimi partnerji, da skupaj ustvarjamo boljšo prihodnost za slovensko agroživilsko industrijo.

S svojo predanostjo kmetijskim in živilskim podjetjem ter spodbujanjem mladih, da izberejo ta poklic, verjamemo, da lahko prispevamo k trajnostnemu in inovativnemu razvoju našega agroživilskega sektorja. Mlade želimo navdihniti, da bodo prepoznali priložnosti in izzive v tej panogi ter s svojimi idejami in delom oblikovali boljšo prihodnost za vse nas.

Ecotrophelia Slovenija je eden izmed ključnih projektov, ki ga kot Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij podpiramo, saj mladim omogoča, da svoje inovativne ideje in rešitve predstavijo širši javnosti. Sodelovanje na takšnih tekmovanjih jim ne ponuja le priložnosti za osebni in strokovni razvoj, ampak tudi za mreženje in pridobivanje dragocenih izkušenj, ki jim bodo koristile na njihovi poklicni poti.

Letos je to še posebej razvidno pri tekmovanju Ecotrophelia Slovenija Junior, ki se odvija drugič zapored in je privabilo kar sedem ekip. Ta dosežek nas navdaja z upanjem in ponosom, saj kaže, da mladi prepoznajo pomen trajnostnega razvoja in so pripravljeni prispevati svoje zamisli za boljšo prihodnost.

V nadaljevanju publikacije so predstavljeni letošnji izdelki, ki so jih razvile mlade ekipe dijakov in študentov. Verjamem, da se boste strinjali z menoj, da prav vsi izdelki odsevajo sveže ideje in inovativni duh. Vsak od teh izdelkov je rezultat trdega dela, predanosti in strasti do ustvarjanja boljših, trajnostnih rešitev v živilstvu. Zato gredo vse čestitke vsem sodelujočim mladim inovatorjem.«



Mateja Čalušić, ministrica
Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in
prehrano



REPUBLIKA SLOVENIJA
**MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,
GOZDARSTVO IN PREHRANO**

»Spoštovane dijakinje in dijaki, cenjene študentke in študenti!

Na Ministrstvu za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano se zavedamo pomena podpore živilski industriji in ustvarjanja spodbudnega prostora za razvoj podjetništva. Z različnimi ukrepi sledimo cilju trajnostne naravnosti prehranskih sistemov, ki zagotavljajo stabilno poslovno okolje, kakovostno in zdravo hrano ter ustvarjajo okoljske, ekonomske in družbene učinke.

Letošnje že 16. tekmovanje za mlade s področja inovativnosti v živilstvu in razvoja novih živilskih izdelkov, ki ga organizira GZS - Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij, pod naslovom »ECOTROPHELIA SLOVENIJA 2024« spodbuja kreativnost, iznajdljivost, sposobnost timskega dela in vztrajnost med dijaki in študenti.

Tekmovanje »ECOTROPHELIA SLOVENIJA 2024« ni le priložnost za prikaz vašega znanja in ustvarjalnosti, ki sta najboljše orodje za spopadanje z izzivi prihodnosti, temveč tudi priložnost za izmenjavo idej, sodelovanje in sklepanje novih prijateljstev.

Živilska industrija igra ključno vlogo v našem vsakdanjem življenju, saj nosi odgovornost, da imamo omogočen dostop do kakovostne, varne in zdrave hrane. Vaša zavzetost in inovativnost sta izrednega pomena za nadaljnji razvoj te panoge. Razvoj inovativnosti in projektnega dela, kjer se mladi soočajo z resničnimi izzivi tehnoloških procesov, prodajnega trga in živilske zakonodaje, je prava pot k podjetniškemu razmišljanju.

Želim vam, da se na tekmovanju zabavate, učite in pridobivate dragocene izkušnje. Naj bo to dogodek, ki bo spodbujal vašo strast in vas navdihnil za nadaljnje uspehe na študijskem in poklicnem področju.

Hkrati bi se rada zahvalila vsem mentorjem, organizatorjem in sponzorjem, ki so omogočili izvedbo tekmovanja. Brez njihove podpore in trdega dela tega projekta ne bi bilo mogoče izvesti.«

ECOTROPHELIA SLOVENIJA JUNIOR

Živilstvo ima talent



2. izdaja tekmovanja Ecotrophelia Slovenija Junior je letos potekala v okviru celodnevne dogodka »Živilstvo ima talent«.

Dijaki so na tekmovanju predstavili svoje izdelke in imeli hkrati priložnost srečati strokovnjake iz živilskih podjetij, ki so jim predstavili poklicne priložnosti.

Prvič je bila s strani posebne ocenjevalne komisije podeljena nagrada za »Naj ekipo 2024«.

Sicer pa je v prvih dveh letih na tekmovanju sodelovalo že 36 dijakov, ki so razvili skupaj kar 11 novih živilskih izdelkov.



OCENJEVALNA KOMISIJA ECOTROPHELIA SLOVENIJA JUNIOR 2024



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



Vlasta GRAŠEK,
Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo
in prehrano



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



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



doc. dr. Boris KOVAČ,
Fakulteta za vede o zdravju,
Univerza na Primorskem

OCENJEVALNA KOMISIJA »NAJ EKIPA ECOTROPHELIA SLOVENIJA JUNIOR 2024«



mag. Mateja TIŠLER,
Lactalis Slovenia, Ljubljanske
mlekarnе d.o.o., **predsednica**
ocenjevalne komisije



Klara LEKŠE,
Incom d.o.o.



Miha KOŠIR,
Žito d.o.o.

PREDSTAVITEV INOVACIJ



4RELAX

Pijača

EKIPA

Neža Mirtič, Sara Pristov, Neža Rožman, Hana Vovčak

MENTORICA

Vanja ŠUBIC, univ. dipl. inž. živilske tehnologije

Biotehniški center Naklo



4Relax je inovativna pijača, izdelana iz pomarančnega soka, sivkinega sirupa in dodatka koencima Q10. Kombinacija sestavin v izdelku potrošniku nudi pijačo proti stresu, hkrati pa ohrani raven energije. Sivka nas bo pomirila, pomarančni sok in Q10 pa bosta poskrbela, da raven energije ostane nespremenjena. Pijača je polnjena v povratno stekleno embalažo, ki jo lahko vrnemo na povratno mesto in tako poskrbimo za okolje

»Ekipo sestavljamo štiri dijakinje Biotehniškega centra Naklo, smer živilsko-prehranski tehnik. Za ta projekt smo se odločile, ker smo pogosto v stresu in ker na tržišču nismo zasledile podobnega izdelka. Želele smo, da nam bi pijača dala tudi energijo. Tako je nastala ideja o antistresni pijači, ki ohranja energijo.«



BONE-BON

Kolagenski bonboni

EKIPA

Ula Prosen, Tinkara Bajd, Taja Lesjak

MENTORJA

Maša Škrlep, mag. inž. preh. in Klemen Lukman

Biotehniški center Naklo



Naš izdelek so sadni žele, kolagenski bonboni z dodatki zelišč, ki pomagajo pri blaženju simptomov menopavze. Naredile smo dva glavna okusa bonbonov, to sta malina in borovnica, za svežino pa smo dodali še limonin sirup z ingverjem. Za embalaranje bonbonov smo se odločili za ponovno uporabo steklenih kozarčkov, v katerih je pakirana kostna juha podjetja BoneR, ki je naš dobavitelj. S tem zmanjšamo uporabo plastike in podpiramo krožno gospodarstvo. Kupci steklene kozarčke po zaužitju bonbonom ponovno uporabijo, jih vrnejo nam ali podjetju BoneR ter s tem pridobijo popust.

»Vse tri članice našega podjetja prihajamo iz Biotehniškega centra Naklo, trenutno obiskujemo 3. letnik programa Živilsko – prehranski tehnik. Vodja naše ekipe je Taja Lesjak, ostali članici pa sva Tinkara Bajd in Ula Prosen.«



MARONOVA MOČ

Pivo s kostanjem

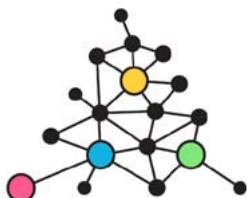
EKIPA

Aljaž Mavrič, Lovro Škrabl

MENTORICA

dr. Tina Perko

Srednja šola za prehrano in živilstvo Maribor,
Izobraževalni center Piramida Maribor



IC **Piramida**

Pivo Maronova moč je izdelana iz 5 sestavin. Najvažnejši sestavni člen izdelka je kostanj. Zraven glavne sestavine igra pomembno vlogo tudi hmelj. Sam hmelj da pivu posebno aromo in tudi zelo pomembno grenčico, brez hmelja pivo ne obstaja. Izhajala sva iz ideje da takega piva še ni na trgu. Kostanj v pivu tako prinese raznolike okusne note, barvno bogastvo ter dodatne hranilne snovi, ki lahko obogatijo končno pivo in ponudijo raznolikost okusov za pивske navdušence.

»Aljaž Mavrič in Lovro Škrabl, dolgoletna prijatelja iz različnih krajev, sva se odločila za izdelavo piva z dodatkom kostanjev maronov zaradi najine skupne strasti do inovacij, pustolovščin in ljubezni do piva. Oba sva se zavedala edinstvenosti in bogastva lokalnih virov ter želela izkoristiti to priložnost za ustvarjanje nečesa posebnega. Z združitvijo svojih strokovnih znanj, strasti do narave in lokalne identitete sva in ustvarila recepturo, ki združuje tradicionalne metode pivovarstva s sodobnimi pristopi, hkrati pa izkorišča naravne arome in hranilne snovi maronov. S svojim projektom sva želela promovirati lokalne vire, spodbujati inovacije ter poudariti pomen trajnostnega razvoja.«



MEEKICA

Kozji jogurt s sadno bazo

EKIPA

Neža Lučin, Hana Langescheid Veber, Katja Jelovčan, Petra Šturm

MENTORICA

Maša Škrlep, mag. inž. preh.

Biotehniški center Naklo



Naš izdelek je kremni kozji jogurt z dodatkom baze iz sadja in zelenjave. Pridelan je iz ekološkega kozjega mleka. Izdelek je narejen iz dveh plasti – spodnjo plast sestavlja sadno– zelenjavna baza, zgornjo plast pa jogurt iz kozjega mleka. Pakiran je v stekleni embalaži za večkratno uporabo s plastičnim pokrovčkom.

»Našo ekipo sestavljamo štiri članice. Obiskujemo Biotehniški center Naklo, smer živilsko– prehranski tehnik. Ker imamo na šoli lastno, dobro opremljeno mlekarno, smo se odločile da bi za projektno nalogo razvile mlečni izdelek, ki bi pomagal staršem v vsakdanu. V ekipi ima vsaka pomembno vlogo. Naša vodja je Neža Lučin.«



MEK

Suha mešanica za sladico

EKIPA

Maša Cussigh, Eva Gros, Katja Markič, Maja Peternel

MENTORICA

Maša Škrlep, mag. inž. preh.

Biotehniški center Naklo



Naš produkt je suha mešanica za veganski šmorn v štirih različnih okusih. Z dodatkom vode v 10 minutah dobimo okusen in uravnotežen obrok, ki je po okusu še boljši od klasičnega šmorna z rozinami. Za nadomestek jajc smo uporabile mleto lanena semena, k ostalim osnovnim sestavinam pa smo dodale še zdrobljene ovse kosmiče in dodatke glede na okus šmorna. Izdelek je pakiran v povratnem steklenem kozarčku, ki ga lahko vrnemo v trgovino ali pa večkrat uporabimo doma za ostale namene.

»Vse štiri članice našega podjetja prihajamo iz Biotehniškega centra Naklo, trenutno obiskujemo 3. letnik programa živilsko-prehranski tehnik. Vodja naše ekipe je Maja Peternel, ostale članice pa smo Maša Cussigh, Eva Gros in Kaja Markič.«



PUGLA

Sladki prigrizek

EKIPA

Ana Lužar, Ida Gregorčič

MENTORICA

Maša Škrlep, mag. inž. preh.

Biotehniški center Naklo



Pugla je slasten prigrizek v osnovi sestavljen iz pivskih tropin. Narejena je v obliki kroglice, ki je polnjena s karamelo in oblita s čokolado.

»Ekipo sestavljata dve članici. Vodja ekipe je Ida Gregorčič in članica Ana Lužar. Obe sva predstavnici razreda 4. BD, smer Živilsko prehranski tehnik PTI na Biotehniškem centru Naklo.«



VITACAI

Sladica

EKIPA

Špela Vičar Miche, Neli Tomašević

MENTORICA

Sandra Hozjan

Srednja šola za prehrano in živilstvo Maribor,
Izobraževalni center Piramida Maribor



IC **Piramida**

Najin inovativen izdelek, ki sva ga poimenovali Vitacai bo prinesel ljudem obilo vitaminov in mineralov ter bo pomagal izboljšati dobro počutje posameznikov ter spremenil njihov vsak dan na boljše saj bodo naši uporabniki polni energije in vitaminov, ki jih vsi potrebujemo za nas vsak dan. Vse sestavine za naš inovativen izdelek so skrbno izbrane zato, da lahko našim uporabnikom nudimo le najboljše. Izdelek je dvoplasten z borovničevim pirejem iz kokosovega sladkorja ter kokosovega olja na dnu ter chia semeni iz kokosovega mleka, ki so zmešana z jagodnim pirejem, morskim mahom, medom ter acai jagodami, na vrhu pa imamo domačo granolo ter kokosov čips s posipom acai jagod v prahu.

»Sva Špela in Neli in obiskujeva 1. letnik Izobraževalnega centra Piramida v Mariboru, program slaščičar. Sva inovativni in polni idej, ki jih želiva pretvoriti v izdelek, ki bi ga ljudje z veseljem jedli. Špela prihajam iz Zg.kungote in sem stara 20 let, Neli pa prihajam iz Maribora in sem stara 15 let.«



ECOTROPHELIA SLOVENIJA



16

let tekmovanja

70

novih živilskih
izdelkov

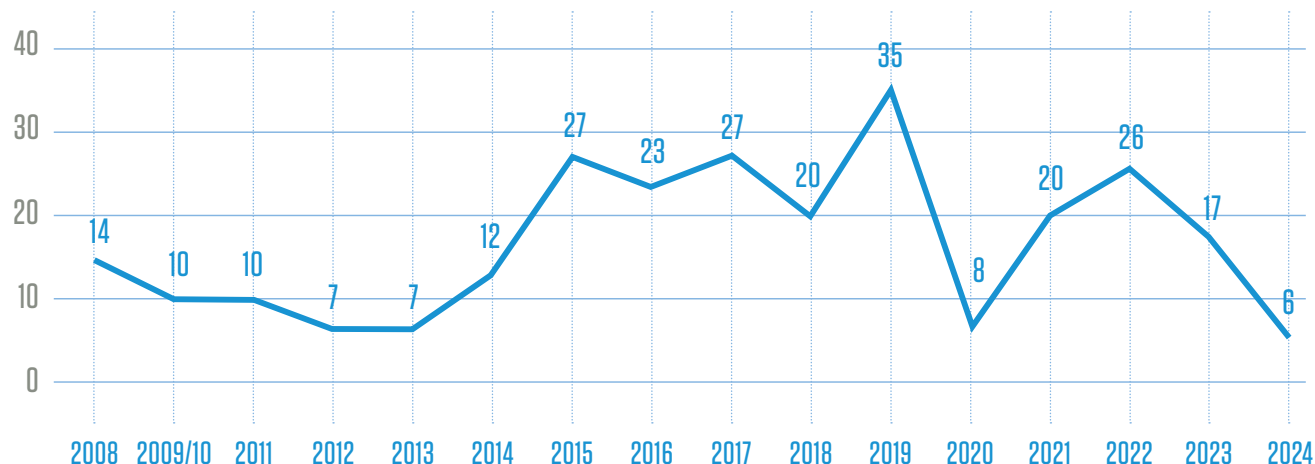
269

šudentov

Ecotrophelia Slovenija že 16. leto zapored združuje mlade talente s področja živilstva. V tem času je 269 študentov ustvarilo 70 novih živilskih izdelkov. Tekmovanje spodbuja inovativnost in trajnostni razvoj, kar se odraža v številnih uspešnih projektih in idejah.

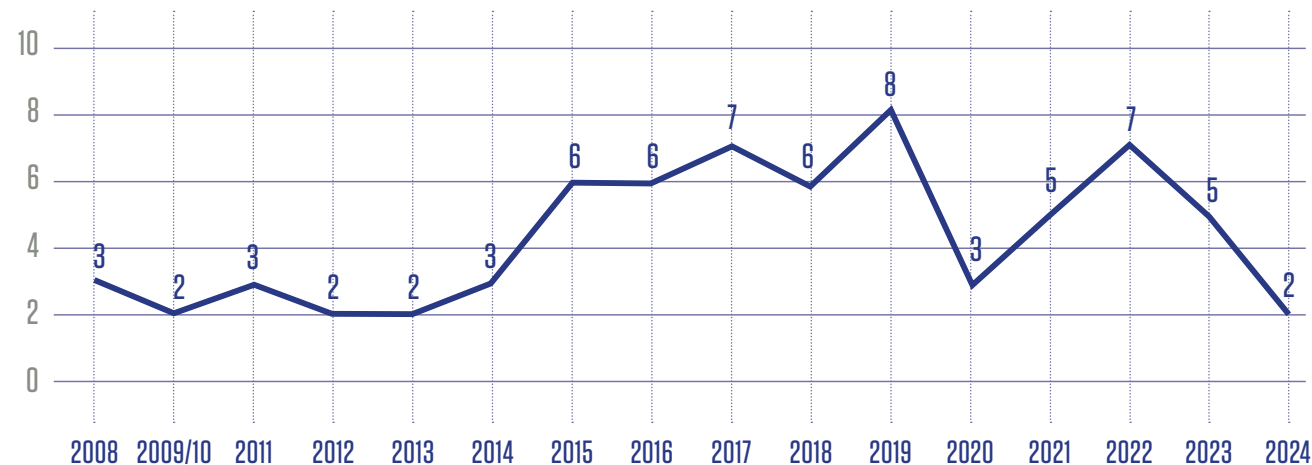
Število sodelujočih študentov po posameznem letu

ŠTEVILO



Število sodelujočih ekip študentov po posameznem letu

ŠTEVILO



OCENJEVALNA KOMISIJA ECOTROPHELIA SLOVENIJA 2024



dr. Tatjana ZAGORC,
GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih
podjetij,
predsednica ocenjevalne komisije



Leni BREZNIK,
Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo
in prehrano, Direktorat za hrano in
ribištvo



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



mag. Mateja JUVANČIČ,
Lactalis Slovenia, Ljubljanske
mlekarnе d.o.o.



PREDSTAVITEV INOVACIJ



BUCKY

Pecivo s sadnim polnilom in
čokoladnim prelivom

EKIPA

Sara Balažic, Borut Eniko

MENTOR

doc. dr. Boris Kovač

Fakulteta za vede o zdravju, Univerza na Primorskem



Bucky je pecivo s sadnim polnilom in čokoladnim prelivom iz rahlega ajdovega testa s kakavom, ki ne vsebuje vzhajalnih sredstev. Vsebuje sadno polnilo iz tropin rdečega grozdja. Rezina je oblit s plastjo temne čokolade in zaradi posebnih večstopenjskih postopkov izdelave ne vsebuje vzhajalnih sredstev ter konzervansov. Glavni sestavini, ki gradita okus izdelka sta ajda in rdeče grozdje. Sestavini specifični po okusu in v kombinaciji sestavita pravo harmonijo. Izdelek ne vsebuje glutena, ponaša se z visoko vsebnostjo beljakovin in prehranskih vlaknin. Energijska in hranilna vrednost porcije ustreza splošnim priporočilom za malico.

»Ekipo sestavlja Sara Balažic, študentka dietetike in Borut Eniko, študent zdravstvene nege na Fakulteti za vede o zdravju v Izoli. Najin mentor je doc. dr. Boris Kovač, ki nas je študente tudi prvi seznanil s projektom Ecotrophelia. Ekipa sva mlada nadobudna študenta in prijatelja, ki nama je skupna skrb za zdravje ljudi, zato sva skreirala izdelek, ki bo dobra zamenjava za nezdrave prigrizke. Prihajava iz Prekmurja in Gorenjske, krajev v katerih je ajda v kulinariko vpeta že od nekdaj in v vsakem na malo drugačen način.«



O'KASHA

Fermentirana in posušena
sojina kaša (okara)

EKIPA

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

MENTOR

asist. dr. Blaž Ferjančič

Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljani



Univerza v Ljubljani

Biotehniška fakulteta

O'kasha je okusna kaša iz okare, ki na vašo mizo za zajtrk prinaša popolno mešanico okusov, zdravja in trajnosti. Skrbno in inovativno izdelana O'kasha je na voljo v dveh omamnih okusih: malina vanilija in lešnik čokolada. Je več kot le okusna poslastica. Narejena iz sojine okare, z vlakninami bogatega stranskega produkta proizvodnje tofuja. Visoka vsebnost vlaknin spodbuja prebavo in pomaga ohranjati zdravo težo. Z uporabo okare, ki jo pogosto zavržemo kot odpad, zmanjšujemo odpadno hrano in spodbujamo okolju prijazne prakse. Z izbiro Okashe podpirate izdelek, ki ceni planet tako, kot ga vi.

»Smo mlade, nadobudne študentke z Univerze v Ljubljani. Različna ozadja naših študijev (Živilstvo, Prehrana, Mikrobiologija in Marketing) naredijo popolno ekipo. Druga drugi dopolnjujemo znanje, ki smo ga tekom projekta še poglobile. Naša vizija je bila ustvariti okusen izdelek, ki sledi načelom trajnostnega in krožnega gospodarstva ter je hkrati koristen za zdravje.«



ZMAGOVALCI ECOTROPHELIA SLOVENIJA 2008-2023

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

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

Posebna nagrada za najboljšo komunikacijsko
strategijo na tekmovanju Ecotrophelia Europe 2023

ZMAGOVALCI ECOTROPHELIA SLOVENIJA JUNIOR 2023

2023



VELIKONOČNI ASPIK

Hladetinasta klobasa

Marcel Stojnšek, Kevin Salajster, Teo Kovač

USPEHI NA EVROPSKEM TEKMOVANJU ECOTROPHELIA EUROPE



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



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
Virtualno, 2020



Wibuba

Patricija Kunstek, Ivana Turnšek, Suzana Kralj, Nina Maček

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

PODPORNIKI PROJEKTA



MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO, GOZDARSTVO IN PREHRANO

Na Ministrstvu za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano poleg izvajanja kmetijskih in gozdarskih vsebin aktivno delujemo tudi na področju kakovosti hrane, podpore živilskopredelovalni industriji, delovanja agroživilskih verig in shem kakovosti. Zagotavljamo promocijo kmetijskih in živilskih proizvodov ter ozaveščamo potrošnike o hrani in živilih. Izvajamo tudi naloge na področju morskega in sladkovodnega ribištva.

Na ministrstvu dajemo velik poudarek kratkim dobavnim verigam, kar je pomembno tudi z okoljskega vidika, saj manj transporta hrane pomeni manj onesnaževanja okolja zaradi prometa, hkrati pa pomembno vpliva na kakovost pridelkov, ki pridejo do končnega kupca prej ter tako ohranijo svežino in visoko prehransko vrednost. Krepitev sodelovanja kmetov, živilskopredelovalne industrije in trgovcev s povezovanjem v bolj trdne verige je s tega vidika nujna. S skrajšanjem dobavnih verig zagotavljamo regionalno, lokalno, trajnostno pridelano slovensko hrano.

Aktivno delujemo tudi na področju zmanjševanja odpadne hrane. Pripravili smo Strategijo za manj izgub hrane in odpadne hrane v verigi preskrbe s hrano: »Spoštujmo hrano, spoštujmo planet«. Slovenija je sicer v evropskem merilu na repu glede količin odpadne hrane na prebivalca, a je podatek, da povprečno zavržemo 68 kg/prebivalca (40 % še vedno užitne hrane) nesprejemljiv, saj hrana ne sodi v smeti.

S spremenjenim, predvsem spoštljivim odnosom do hrane lahko izboljšamo tudi preskrbo s hrano in samooskrbo.

 www.gov.si/drzavni-organi/ministrstva/ministrstvo-za-kmetijstvo-gozdarstvo-in-prehrano/

 @ ministrstvo-za-kmetijstvo-gozdarstvo-in-prehrano

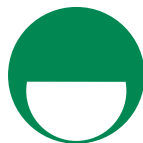
 @ mkgpRS

 @mkgp_rs

 @MKGP_RS



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,
GOZDARSTVO IN PREHRANO



LJUBLJANSKE MLEKARNE

 www.l-m.si
 [@ljublanske-mlekarne](https://www.linkedin.com/company/ljubljanske-mlekarne)
 [@LJmlekarne](https://www.facebook.com/LJmlekarne)
 [@ljmlekarne](https://twitter.com/ljmlekarne)



Perutnina Ptuj

 www.perutnina.com
 [@perutnina-ptuj-group](https://www.linkedin.com/company/perutnina-ptuj-group)
 [@PerutninaPtujSlovenija](https://www.facebook.com/PerutninaPtujSlovenija)
 [@PerutninaPtuj](https://www.instagram.com/PerutninaPtuj)
 [@perutninaptuj1905](https://www.youtube.com/channel/UCperutninaptuj1905)

O ORGANIZATORJU



GOSPODARSKA ZBORNICA SLOVENIJE – ZBORNICA KMETIJSKIH IN ŽIVILSKIH PODJETIJ

Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij (ZKŽP) je ena izmed panožnih zbornic Gospodarske zbornice Slovenije. Povezuje in zastopamo kar 260 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. Vizija Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij je postati ključna referenčna točka za razvoj in krepitev agroživilskega sistema v Sloveniji.

Strokovna služba ZKŽP svojim članom nudi zastopanje interesov kmetijskih in živilskih podjetij doma in v tujini ter svetovanja na področjih zakonodaje, proizvodnje, označevanja živil, varnosti živil, varstva okolja in konkurenčnosti. Prav tako organizira razna izobraževanja, svetovanja, seminarje, mreženja in delegacije ter spodbuja aktivnosti na razvojno – tehnološkem področju.

Tudi področje kadrov prihodnosti je že vrsto let pomembna aktivnost zbornice – na strani podjetij sodelujemo s kadrovniki in razvojniki, povezujemo pa se tudi s fakultetami, srednjimi šolami ter drugimi inštitucijami s področja izobraževanja.

 www.gzs.si/zkzp

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

 [@gzszkzp](https://www.facebook.com/gzszkzp)

Gospodarska
zbornica
Slovenije 

Zbornica kmetijskih
in živilskih podjetij

Publikacija ECOTROPHELIA SLOVENIJA 2024

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

Zanjo: dr. Tatjana Zagorc, direktorica

Urednica: Maja Oblak, Zala Plateis

Odgovorna urednica: dr. Petra Medved Djurašinić

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

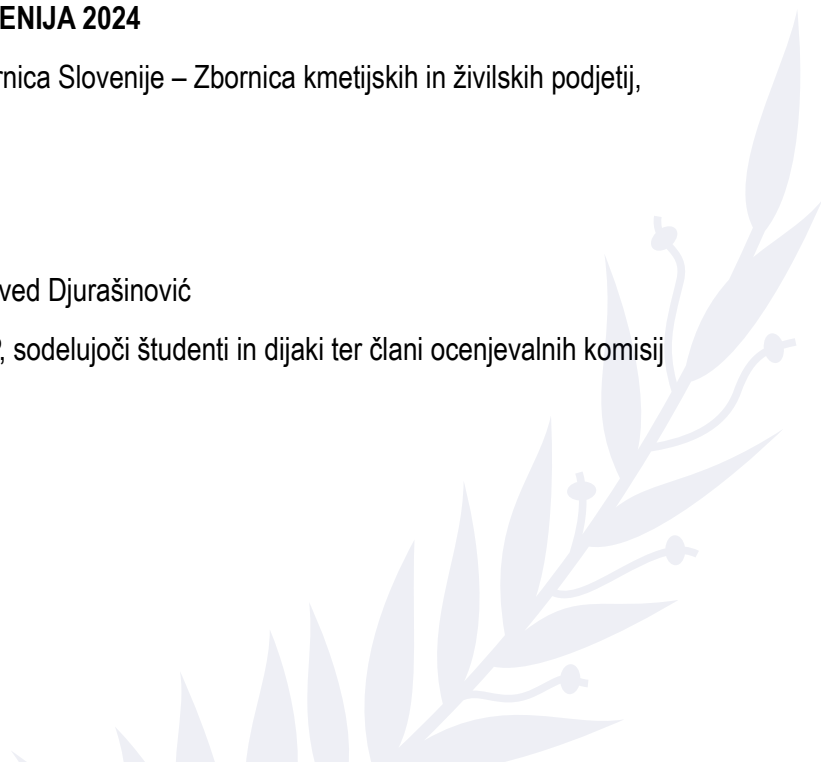
Tisk: Birografika BORI d.o.o.

Leto izdaje: 2024

Naklada: 150 izvodov

Brezplačni izvod, ni za prodajo

ISSN 2820-4786





Zbornica kmetijskih
in živilskih podjetij