

ECOTROPHELIA SLOVENIJA

2025



KAZALO

Uvodni nagovori	4
ECOTROPHELIA SLOVENIJA Junior	7
ECOTROPHELIA SLOVENIJA	22
Podporniki projekta	43
O organizatorju	46



UVODNI NAGOVORI



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



Zbornica kmetijskih
in živilskih podjetij

»Na Zbornici kmetijskih in živilskih podjetij si prizadevamo za povezovanje ključnih akterjev v agroživilstvu – od podjetij, raziskovalnih in izobraževalnih ustanov, do javnih institucij in mednarodnih partnerjev. Verjamemo, da le s skupnim pristopom lahko gradimo odporen, trajnosten in inovativen agroživilski sistem prihodnosti.

Poseben poudarek namenjamo mladim, saj so prav oni tisti, ki bodo s svojo ustvarjalnostjo, znanjem in zavzetostjo prispevali k razvoju panoge. Spodbujamo jih, da prepoznajo potencial, ki ga ponuja agroživilski sektor in jih motiviramo, da vanj vstopijo kot soustvarjalci sprememb.

Projekt Ecotrophelia Slovenija je eden naših osrednjih prispevkov k temu cilju. Udeležencem omogoča, da svoje zamisli uresničijo in jih predstavijo strokovni in širši javnosti. Tekmovanje jim nudi dragocene izkušnje, odpira vrata k strokovni rasti in jih povezuje z okoljem, v katerem lahko razvijajo svoj talent.

Ponosni smo, da se je pobuda razširila tudi na srednješolski nivo, kjer smo tekmovanje že tretje leto zapored uspešno izvedli. Veseli nas, da zdaj projekt poteka na dveh stopnjah – tako med študenti kot dijaki – kar potrjuje, da med mladimi obstaja velik interes za ustvarjanje odgovorov na prehranske in okoljske izzive.

V nadaljevanju publikacije predstavljamo izdelke, ki so jih oblikovale mlade ekipe. V vsakem izdelku se zrcali predanost, ustvarjalnost in pogum, s katerimi se mladi lotevajo izzivov v živilstvu. Vsem sodelujočim iskreno čestitamo za njihov doprinos k trajnostni prihodnosti!«



Mateja Čalušič, ministrica
Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in
prehrano



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

»Spoštovane dijakinje in dijaki, cenjene študentke in študenti!

Cilj projekta ECOTROPHELIA, tekmovanja dijakov in študentov v prehranskih inovacijah, ki spodbuja podjetništvo in konkurenčnost v živilski industriji, je vzpostavitev podpornega okolja za inovativne projekte in zagonska podjetja za hrano prihodnosti, k čemur stremimo tudi na Ministrstvu za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

Živilstvo je več kot le predelava hrane, je most med zemljo in mizo. Povezuje podeželje in mesta, tradicijo in inovacije, vsakdanje navade in globalne trende. Inovacije v živilstvu so ključnega pomena, saj omogočajo trajnostni razvoj, večjo učinkovitost in boljšo prihodnost za vse. Tekmovanje dijakov in študentov v prehranskih inovacijah in s tem celoten projekt je dragocen predvsem zato, ker se ne osredotoča zgolj na tehnologijo ali zakonodajo, temveč na ljudi – na motivirane mlade, ki so srce vsakega uspešnega sistema.

V okviru sodelovanja pri ECOTROPHELIA se mladi seznanite z raziskavami in razvojem, trženjem, embalažo, kakovostjo in financami. Tako pridobite znanja, ki jih podjetja zelo iščejo in cenijo, pa tudi znanja, ki vam lahko pomagajo pri gradnji lastnega zagonskega podjetja. Živilska industrija bo potrebovala nove profile, ki razumejo trajnostne izzive, ki so tehnološko pismeni in ki prepoznajo pomen kakovosti in odgovornosti do okolja in družbe. Mladi danes želite delati v okoljih, kjer so vrednote pomembnejše od rutine. Želite vedeti, da prispevate k boljši prihodnosti.

Zahvaljujem se vam za sodelovanje pri projektu ECOTROPHELIA v organizaciji Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij, ki deluje v okviru Gospodarske zbornice Slovenije.

Verjamem, da bomo s povezovanjem znanja, ustvarjalnosti in podjetnosti mladih dosegli velik korak naprej za trajnostni prehranski sistem in za celotno družbo.»



Tjaša Dobnik, direktorica
ARIS

»V sodobnem svetu, kjer so prehranski izzivi vse bolj povezani z globalnimi vprašanji trajnosti, zdravja in tehnološkega napredka, ima živilska industrija ključno vlogo pri oblikovanju prihodnosti naše družbe. Zato nas še posebej veseli, da tekmovanje ECOTROPHELIA že vrsto let uspešno spodbuja razvoj inovativnih živilskih izdelkov in hkrati krepi sodelovanje med znanostjo, raziskavami ter gospodarstvom.

Na Javni agenciji za znanstvenoraziskovalno in inovacijsko dejavnost Republike Slovenije (ARIS) verjamemo, da je prihodnost v znanju – v povezovanju raziskovalnega dela z ustvarjalnostjo in podjetniškim duhom mladih talentov. Gre za edinstveno okolje, kjer se ideje preoblikujejo v konkretne rešitve, ki temeljijo na raziskavah, tehnološkem razvoju in inovativnosti. Udeleženci skozi proces pridobivajo dragocene izkušnje na področju razvoja izdelkov, trajnostnega oblikovanja in tržnega razmišljanja, kar je ključnega pomena za krepitev konkurenčnosti in trajnostne naravnosti živilske industrije. ECOTROPHELIA je torej izvrsten primer dobre prakse, kjer študentke in študenti uresničujejo svoje ideje v realnem kontekstu in prispevajo k razvoju trajnostnih, tehnološko dovršenih in potrošniku prijaznih živil.

Sodelujoči na tem tekmovanju dokazujejo, da so odličnost v znanosti, ambicioznost ter pogum za inovacije temelj uspeha – tako na akademskem kot tudi na tržnem področju. Izdelki sodelujočih ekip niso le rezultat znanja, temveč tudi vizije, da je mogoče prehranski sistem graditi drugače – bolj odgovorno, bolj učinkovito in bolj ustvarjalno.

Ob tej priložnosti iskreno čestitam vsem sodelujočim ekipam, mentorjem in organizatorjem. Naj vam bo to tekmovanje navdih za nadaljnje raziskovanje, razvoj in uresničevanje idej, ki lahko zaznamujejo prihodnost živilstva – v Sloveniji in širše. Počaščena sem, da je ARIS lahko del te zgodbe.«

ECOTROPHELIA SLOVENIJA JUNIOR



Talenti živilstva

3

leta tekmovanja

15

novih živilskih
izdelkov

45

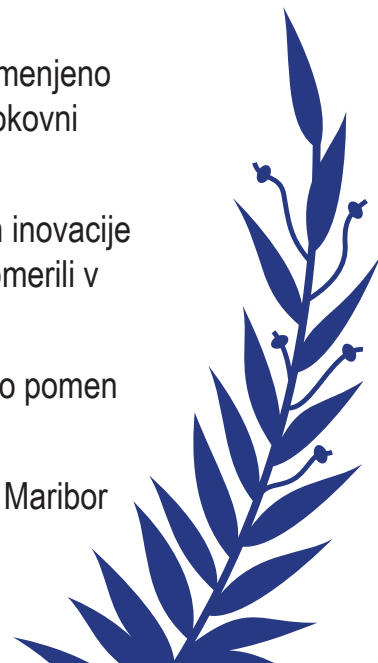
dijakov

Letos je tretje leto zapored potekalo tekmovanje Ecotrophelia Slovenija Junior, namenjeno srednješolcem. Sodelovalo je devet dijakov, ki so nastopili v štirih ekipah ter strokovni komisiji predstavili svoje inovativne živilske izdelke.

Tekmovanje je spremljal program Talenti živilstva, ki spodbuja podjetnost, trajnost in inovacije med mladimi. Udeleženci so prisluhnili predavanjem o trendih v živilstvu ter se pomerili v kvizu o odpadni hrani in aktualnih temah.

Program je potekal na Slovenski dan brez zavržene hrane, kar je dodatno poudarilo pomen odgovornega ravnanja s hrano.

Posebno nagrado za najboljši rezultat v kvizu sta prejeli ekipi AJDE z IC Piramida Maribor ter Kopriv'ca Ekspres z BC Naklo.





OCENJEVALNA KOMISIJA ECOTROPHELIA SLOVENIJA JUNIOR 2025



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



Leni BREZNIK,
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



PREDSTAVITEV INOVACIJ



AJDE

Sladica

EKIPA

Špela Vičar Miche, Neli Tomašević

MENTORICA

Silva Golob

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



IC **Piramida**

Namazi Ajde so naravna alternativa običajnim namazom, saj ne vsebujejo dodanih aditivov, umetnih sestavin ali konzervansov. Narejeni so iz kakovostnih in skrbno izbranih sestavin, zato ponujajo bogat okus in visoko hranilno vrednost. Na voljo so v treh različnih okusih. Prvi je čokoladni namaz iz tatarske ajde, hokaido buče, 100 % kakava in medu. Drugi je nežnejši namaz iz tatarske ajde, jabolka, sivke in medu. Tretji pa združuje tatarsko ajdo, jabolka, slive, korenje in med ter ponuja sadno-zelenjavni okus. Namazi so primerni za zajtrk, malico ali kot dodatek k palačinkam, carskemu pražencu in kruhu. Namenjeni so vsem, ki iščejo hranilen, naraven in okusen izdelek brez nepotrebnih dodatkov.

»Ekipo sestavlja dve članici, Špela Vičar Miche in Neli Tomašević. Sva dijakinji na Izobraževalnem centru Piramida v Mariboru in sva dolgoletni prijateljici, ki sva vedno pripravljeni na nove izzive in nova tekmovanja, predvsem pa sva inovativni in polni idej, ki bi si jih želeli pretvoriti v izdelke, ki bi jih ljudje z veseljem kupili.«



FIBI

Pekovsko pecivo

EKIPA

Iza ZUPANC, Juša BENEDIČIČ, Zala PIPP

MENTORICA

Kristina FRLIC, inž. živ.

Biotehniški center Naklo



Izdelek FIBI so brezglutenski rogljički z dodatkom vlaknin iz indijskega trpotca. Na voljo so v dveh različicah, z nadevom iz mandljev in bele čokolade ter z nadevom iz mandljev in karamele. Rogljički so narejeni iz brezglutenske moke Schär in indijskega trpotca, pri čemer so vse sestavine stoodstotno brez glutena. Posebna skrb je bila namenjena tudi postopku priprave, kjer je bila zagotovljena popolna čistoča in varnost za osebe s celiakijo. Izdelek je pakiran v folijo polyolefin, ki ne prepušča maščobe, je primerna za zamrzovanje in jo je mogoče reciklirati. Zunanja kartonska embalaža vsebuje vse potrebne podatke o izdelku, pri čemer je celoten sistem pakiranja zasnovan tako, da ne prepušča glutena.

»V ekipi smo tri dekleta, naše podjetje se imenuje Fibi. Vse obiskujemo tretji letnik srednje šole v Biotehniškem centru Naklo po programu živilsko-prehranski tehnik. Naša vodja je Iza Zupanc. Zanj smo se odločile, ker ima celiakijo in s tem tudi največ izkušenj z brezglutenskimi izdelki. Ostali članici pa sta Juša Benedičič in Zala Pipp.«



KOPRIV'CA EKSPRES

Hitro pripravljen obrok

EKIPA

Neli Burnik, Lana Tratnik

MENTORICA

Vanja Šubic, univ. dipl. inž. živilske tehnologije

Biotehniški center Naklo





Kopriv'ca Ekspres so instant koprivne jajčne testenine, namenjene ljubiteljem hitro pripravljenih zdravih obrokov. Izdelane so z dodatkom mletih posušenih kopriv, ki obrok prehransko obogatijo z esencialnimi aminokislinami, paleta mineralov in vitaminom A. Lonček, v katerega so testenine pakirane, služi kot servirna posoda. Po dodatku odmerjene količine vrele vode v nekaj minutah dobimo okusen obrok, saj so v pravi količini testeninam dodane še sol ter mleta mešanica začimb in sušene zelenjave.

»Ekipo sestavlja Lana Tratnik in Neli Burnik, sošolki v 3. letniku programa živilsko-prehranski tehnik na Biotehniškem centru Naklo. Vodja ekipe je Lana, Neli je članica. Sva radovedni in radi okušava različno hrano. Ceniva domačo in tradicionalno, a sva dovzetni za novotarije. Oboje sva združili v tem projektu. «



REGINA DELLA BIRRA

Sladica

EKIPA

Silvo Vuzem, Teja Horvat

MENTORICA

dr. Tina Perko

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



Regina Della Birra je prefinjena sladica, ki združuje bogate okuse ajdovega biskvita, dveh pivskih krem in osvežujočega hruškega želeja z rahlo grenkobo hmelja. Natančno izbrane sestavine brez glutena ustvarjajo edinstveno sladko-grenko doživetje, ki navduši ljubitelje inovativnih okusov in prefinjenih sladic.

»Za sladico Regina Della Birra stojiva Teja in Silvo, ljubitelja inovativnih okusov in vrhunske kulinarike. Združuje naju strast do ustvarjanja unikatnih sladic, ki presegajo meje običajnega. Z znanjem, predanostjo in ljubeznijo do brezglutenskih sestavin sva razvila sladico, ki ponuja popolno ravnovesje med sladkim in grenkim ter navdušuje s svojo prefinjenostjo. Najina misija? Ponuditi nekaj drugačnega in nepozabnega za vse ljubitelje vrhunskih sladic. «



ECOTROPHELIA SLOVENIJA



17

let tekmovanja

73

novih živilskih
izdelkov

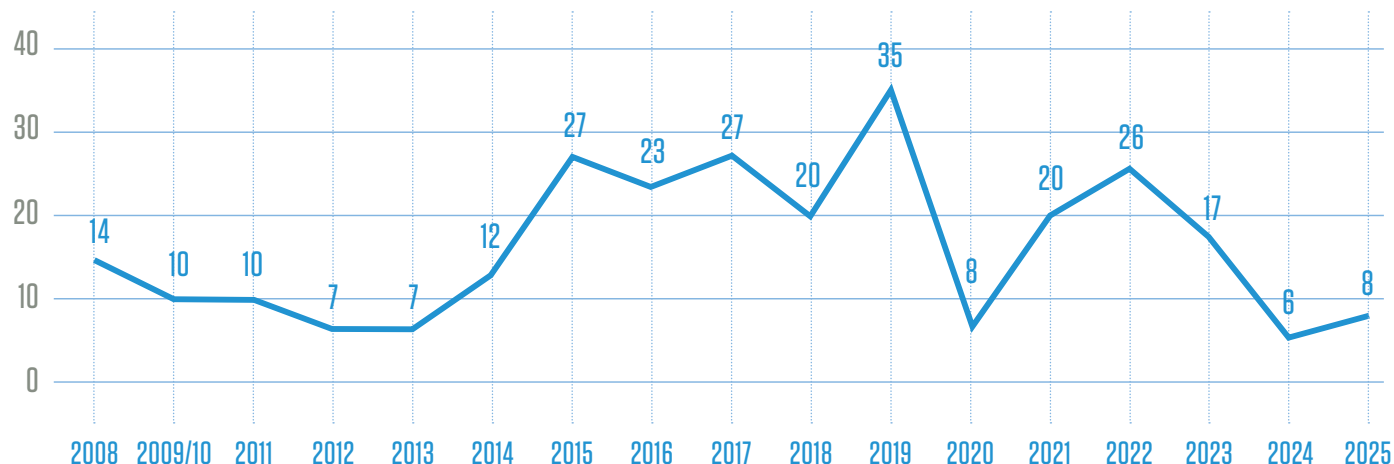
277

študentov

Tekmovanje Ecotrophelia Slovenija že 17 let povezuje mlade talente s področja živilstva. V tem času je 277 študentov razvilo 73 inovativnih živilskih izdelkov. S poudarkom na trajnosti in ustvarjalnosti tekmovanje spodbuja razvoj svežih idej, ki pogosto prerastejo v uspešne projekte.

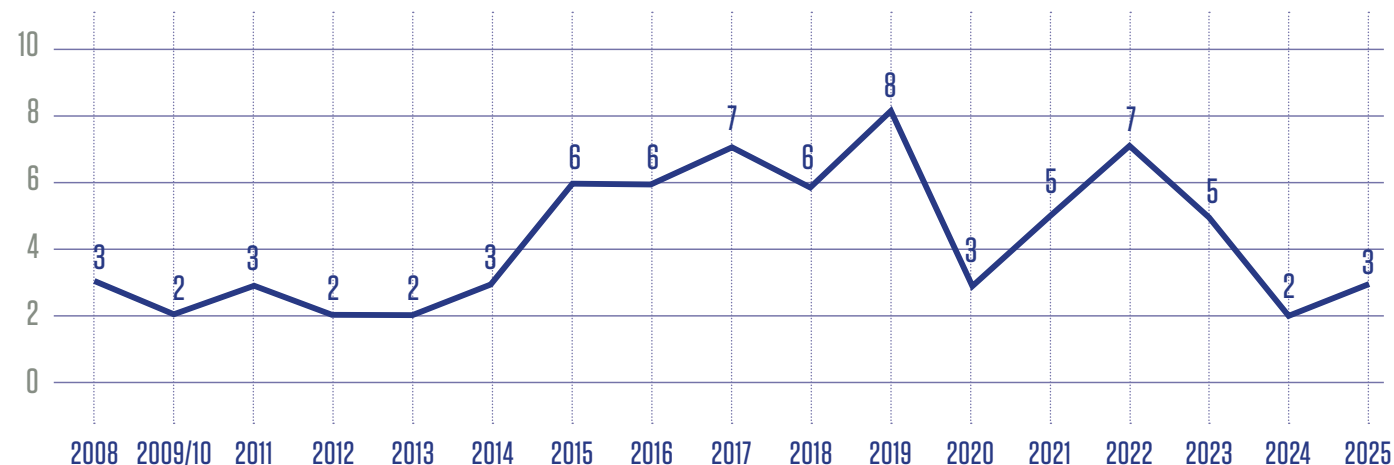
Število sodelujočih študentov po posameznem letu

ŠTEVILO



Število sodelujočih ekip študentov po posameznem letu

ŠTEVILO



OCENJEVALNA KOMISIJA ECOTROPHELIA SLOVENIJA 2025



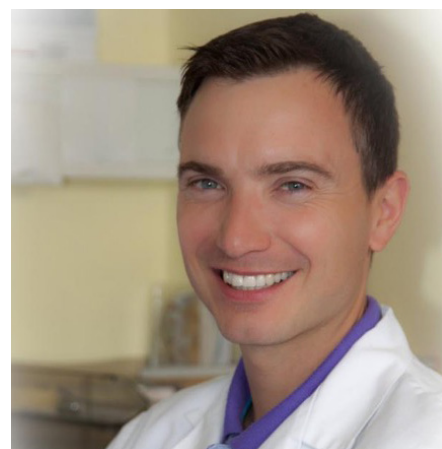
dr. Petra MEDVED DJURAŠINOVIĆ,
GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih
podjetij,
predsednica ocenjevalne komisije



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



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



dr. Sebastjan FILIP,
Pekarna Pečjak d.o.o.



Vesna HORVAT,
Javna agencija za
znanstvenoraziskovalno in inovacijsko
dejavnost Republike Slovenije



mag. Mateja JUVANČIČ,
Ljubljanske mlekarne d.o.o.



PREDSTAVITEV INOVACIJ



GREENY

Namaz

EKIPA

Nina Levpušček, Klara Razdrih

MENTOR

doc. dr. Boris Kovač

Fakulteta za vede o zdravju, Univerza na Primorskem



Greeny je izdelek, katerega uvrščamo med namaze. Osnovna sestavina namaza so bučna semena, ostale komponente pa so cvetlični med, jabolčni krlji, kuhana ajda, bučno olje in liofiliziran portulak oz. navadni tolščak. Naš izdelek je narejen iz slovenskih sestavin, je trajnosten ter hranilno podkovan.

»Ekipo sestavlja Nina Levpušček in Klara Razdrih, študentki dietetike na Fakulteti za vede o zdravju v Izoli. Najin mentor je doc. dr. Boris Kovač, ki nas je prvi seznanil s projektom Ecotrophe-lia. Obe v ekipi sva mladi, nadobudni študentki, katerima je zdrav življenjski slog zelo pomemben. Ustvarili sva izdelek, ki bo dobra zamenjava za razne namaze. «



QUADVITA

Liofilizirana gotova jed
brez aditivov

EKIPA

Mark Jeraj, Matija Goljuf, Hana Wolf, Petra Valenčič

MENTORICA

Katarina Smole

SOMENTOR

Andrej Molk

Biotehniški izobraževalni center Ljubljana



QuadVita predstavlja dva inovativna liofilizirana obroka, Astronavtski zajtrk (zdrava veganska jed) in Planinska mal'ca (s kakovostnim mesom), ki sta posebej razvita za pohodnike, planince, športnike in vse ljubitelje narave. Priprava je hitra in preprosta – dovolj je, da dodate vročo vodo in že lahko uživate v toplem, okusnem in domačem obroku kjerkoli.

»Ekipo QUADvita povezujejo različna znanja in veščine, pridobljene skozi študij in delo na projektih. Mark Jeraj skrbi za prehransko in energijsko ravnanje izdelkov. Petra Valenčič se posveča strukturi in stabilnosti. Hana Wolf razvija recepture in usklajuje okuse, teksture ter arome. Matija Goljuf analizira trg ter skrbi za ekonomski in poslovni vidik. Z združevanjem prehrane, živilskih tehnologij, kulinarike in podjetništva smo ustvarili izdelka Astronavtski zajtrk in Planinska mal'ca – liofilizirani jedi, ki sta okusni, hranilno uravnoteženi in pripravljeni za trg.«



STRIDE

Naravna energijska pijača

EKIPA

Dane Trivić, Tanaja Petrović

MENTOR

doc. dr. Blaž Zupan

Ekonomska fakulteta v Ljubljani



UNIVERZA
V LJUBLJANI

EF

Ekonomska
fakulteta

Stride je naravna energijska pijača, ustvarjena za podporo mentalni zmogljivosti. Temelji na yerba mate, zeliščnem čaju, ki predstavlja naravno alternativo klasičnim energijskim napitkom.

»Ekipo sestavlja Dane Trivić in Tanaja Petrović - študenta Ekonomske fakultete v Ljubljani, kjer je ideja za Stride prvotno tudi nastala. Med študijem in službo sva spila ogromno kofeina, predvsem v obliki energijskih pijač in kav. Ob iskanju boljše alternative sva ugotovila, da teh ni, vsaj ne v komercialni, pripravljeni-za-pitje obliki. Tako sva se odločila da raziščeva alternative n naletela na yerba mate, zeliščni čaj, ki je v tujini že precej popularna in uspešna alternativa. Sva ambiciozna in izkušena na področju marketinga in prodaje, zato sva se odločila, da Stride tudi realizirava na trgu, za kar bi tudi porabila zmagovalno nagrado.«



ZMAGOVALCI ECOTROPHELIA SLOVENIJA 2008-2024

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

2024



O'KASHA

Fermentirana in posušena sojina kaša (okara)

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

ZMAGOVALCI ECOTROPHELIA SLOVENIJA JUNIOR 2023-2024

2023



VELIKONOČNI ASPIK

Hladetinasta klobasa

Marcel Stojnšek, Kevin Salajster, Teo Kovač

2024



MEEKICA

Kozji jogurt s sadno bazo

Neža Lučin, Hana Langescheid, Katja Jelovčan,
Petra Šturm

USPEHI NA EVROPSKEM TEKMOVANJU ECOTROPHELIA EUROPE

Slovenske ekipe se dobro izkazujejo tudi na evropskem tekmovanju Ecotrophelia Europe. Večkrat so prejele nagrade za najboljšo komunikacijsko strategijo, in sicer v letih 2019, 2020, 2022 in 2023, s čimer so prepričale strokovno žirijo in izstopale med tekmeči. Njihove predstavitve so premišljene, kreativne in temeljijo na jasno zastavljenih tržnih pristopih. Poleg tega je slovenska ekipa leta 2017 dosegla izjemen uspeh s 3. mestom v skupni razvrstitvi, kar dodatno potrjuje visoko raven znanja, inovativnosti in zavzetosti, ki jo mladi izkazujejo pri razvoju trajnostnih prehranskih rešitev.



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



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/

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

f @ mkgpRS

📷 @mkgp_rs

✉ @MKGP_RS



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,
GOZDARSTVO IN PREHRANO

PODPORNIKI PROJEKTA



JAVNA AGENCIJA ZA ZNANSTVENORAZISKOVALNO IN INOVACIJSKO DEJAVNOST REPUBLIKE SLOVENIJE - ARIS

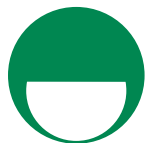
Javna agencija za znanstvenoraziskovalno in inovacijsko dejavnost Republike Slovenije (ARIS) opravlja z zakonom določene naloge v javnem interesu z namenom, da zagotovi trajno, strokovno in neodvisno odločanje o izbiri programov in projektov, ki se financirajo iz državnega proračuna in drugih virov financiranja. Opravlja izvršilne naloge v zvezi z izvajanjem sprejete Raziskovalne in inovacijske strategije Slovenije (RISS).

ARIS izbira in financira raziskovalne programe, izvaja program mladih raziskovalcev, spodbuja mednarodno sodelovanje, vodi podatkovne zbirke, analizira raziskovalno dejavnost, sodeluje pri načrtovanju nacionalne politike, povezuje javne raziskovalne organizacije z uporabniki ter opravlja druge strokovne naloge.

V okviru živilskopredelovalne industrije agencija sofinancira raziskovalne projekte, ki spodbujajo pametno, odporno in konkurenčno kmetijstvo, gozdarstvo, ribištvo ter živilskopredelovalni sektor. Z javnim razpisom Ciljnega raziskovalnega programa »Naša hrana, podeželje in naravni viri« sofinanciramo raziskovalne projekte, ki bodo podpora vladi in sektorju v zvezi z razvojnimi usmeritvami kmetijske politike na posameznem področju javnega interesa, ki so nujne za izboljšanje konkurenčnosti in trajnostnega razvoja slovenskega kmetijstva, gozdarstva, ribištva, prehrane in podeželja.

Naša prizadevanja vključujejo tudi pridobivanje dodatnih sredstev za raziskovalne programe v okviru mednarodnega razpisa PRIMA. PRIMA je partnerstvo 19 držav za raziskave in inovacije v Sredozemlju, ki ga upravlja skupni sekretariat, osredotoča pa se na upravljanje z vodami, kmetijske sisteme in agroživilske verige. Vključuje uspešne sredozemske raziskovalne organizacije z inovativnimi rešitvami v agroživilskih in vodnih sistemih, ki do konca programa prispevajo k trajnostni rabi naravnih virov, gospodarski rasti in stabilnosti.

ARIS s svojimi aktivnostmi in z izpolnjevanjem programa dela odločilno vpliva na krepitev sposobnosti za obvladovanje globalnega znanja in tehnološkega napredka kot glavnega vira povečanja produktivnosti dela, nacionalne konkurenčne sposobnosti in zviševanja individualne in družbene kvalitete življenja.



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)

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

Gospodarska
zbornica
Slovenije 

Zbornica kmetijskih
in živilskih podjetij

Publikacija ECOTROPHELIA SLOVENIJA 2025

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

Zanjo: dr. Tatjana Zagorc, direktorica

Urednica: Zala Plateis

Odgovorna urednica: dr. Petra Medved Djurašinić

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

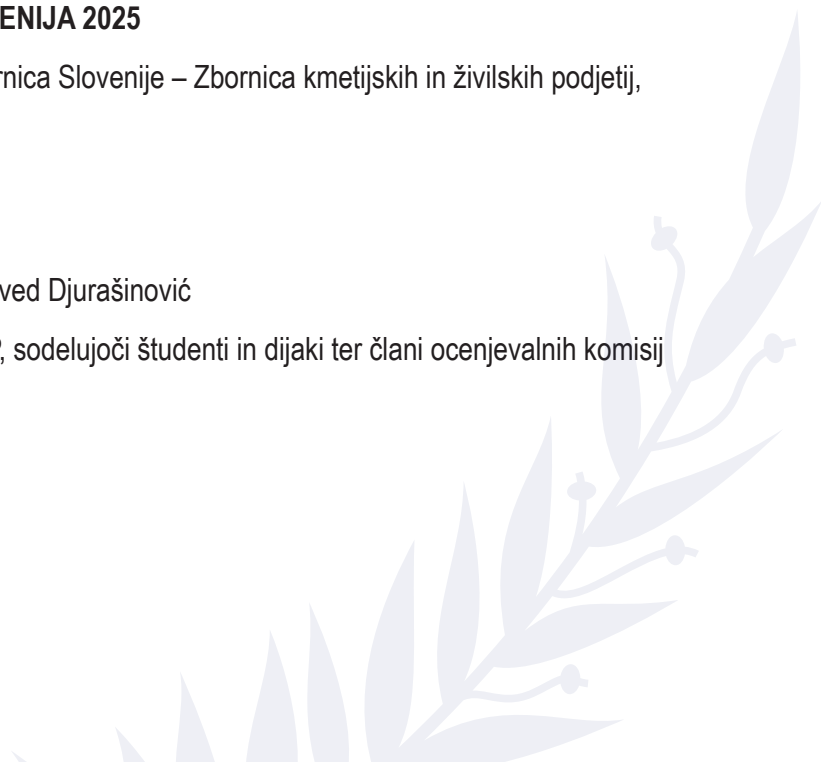
Tisk: Birografika BORI d.o.o.

Leto izdaje: 2025

Naklada: 150 izvodov

Brezplačni izvod, ni za prodajo

ISSN 2820-4786





Zbornica kmetijskih
in živilskih podjetij