

ECOTROPHELIA SLOVENIJA

2023

Gospodarska
zbornica
Slovenije 

Zbornica kmetijskih
in živilskih podjetij



KAZALO

Uvodni nagovori	4
ECOTROPHELIA SLOVENIJA	6
ECOTROPHELIA SLOVENIJA Junior	26
Podporniki projekta	40
O organizatorju	42



UVODNI NAGOVORI



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

Gospodarska
zbornica
Slovenije 

Zbornica kmetijskih
in živilskih podjetij

»Delo s podjetji iz agroživilstva prinaša širok vpogled v to, kako podjetje razmišlja, deluje, se razvija, da zagotavlja varne in kakovostne izdelke za potrošnika. Opazujemo lahko, kako v skladu s številnimi trendi razvijajo ideje in dajejo na trg nove izdelke. Nadalje, kako vpletajo v svoje delovanje trajnost, saj govoriti o trajnosti ni dovolj, trajnost udejanjati pa je velik izziv. Podjetja to vedo, ko pa trajnostno razmišljajo že mladi, potem je zadovoljstvo še večje.

15 let je od tega, ko smo pogumno povzeli iniciativo francoske gospodarske zbornice in v Slovenijo pripeljali ECOTROPHELIO. Vedeli smo, da gre za pomembno tekmovanje oz. priložnost za mlade kadre, ki so še v postopku pridobivanja zelenega naziva, kar se študija tiče, da pa bo prerasla vse dimenzije okvira razvoja novih živilskih izdelkov, tega pa nismo mogli predvideti.

Že vrsto let je namreč ECOTROPHELIA SLOVENIJA poligon znanja, izkušenj, timskega dela, energije, adrenalina, motivacije za študentke in študente, v letošnjem letu pa je »okužila« še dijakinje in dijake. Z veseljem smo se namreč lotili pilotnega projekta ECOTROPHELIA SLOVENIJA Junior in ko smo prejeli 4 prijave, smo vedeli, da smo uspeli.

V publikaciji vam tako predstavljamo vse letošnje sodelujoče projekte, to so novi živilski izdelki, katerih zgodbe pišejo mladi rodovi slovenskih inovatorjev. Zaželimo jim vse dobro na njihovi poti izobrazbe, potem pa seveda uspešen in pogumen vstop v prostor dela. Slovensko agroživilstvo jih še kako potrebuje, da bo v prihodnje še bolj inovativno, konkurenčno in trajnostno naravnano v vseh pogledih.«



Irena Šinko, ministrica
Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in
prehrano



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

»Spoštovani mladi,

na GZS - Zbornici kmetijskih in živilskih podjetij letos že 15. leto organizirajo odmevno tekmovanje za mlade s področja inovativnosti v živilstvu in razvoja novih živilskih izdelkov pod naslovom »ECOTROPHELIA SLOVENIJA 2023«. Tekmovanje spodbuja kreativnost, iznajdljivost, sposobnost timskega dela in vztrajnost dijakov in študentov s področja živilstva, lastnosti, ki jih imate mladi zagotovo v izobilju.

Stabilna pridelava varne, kakovostne, raznolike in cenovno dostopne hrane, so poleg zagotavljanja prehranske varnosti in čim višje stopnje samooskrbe glavni cilji kmetijske politike v Sloveniji. Če želimo, da bodo police v trgovinah in naših shrabah tudi v prihodnosti polne, moramo poskrbeti za trajnostno naravnost prehranskih sistemov, ki vsem nam zagotavljajo zdravo hrano in ustvarjajo trajnostne okoljske, ekonomske in družbene sisteme, ki oblikujejo pridelavo ter predelavo hrane.

Zato je spodbujanje kreativnosti, inovativnosti v povezavi s podjetništvom in konkurenčnostjo v živilski industriji ključnega pomena. Razvoj inovativnosti s projektnim delom, kjer se mladi soočate z resničnimi izzivi pri tehnoloških procesih, na prodajnem trgu in v okviru živilske zakonodaje, je pravi način za vzpodbudo oziroma prehod na podjetniško razmišljanje.

Naša živilskopredelovalna industrija potrebuje zanesljivo in inovativno (mlado) strokovno podporo, zato dragi dijaki in študentje, bodite ustvarjalni, povežite se in nadgrajujte svoje znanje!«

ECOTROPHELIA SLOVENIJA



15

let tekmovanja

68

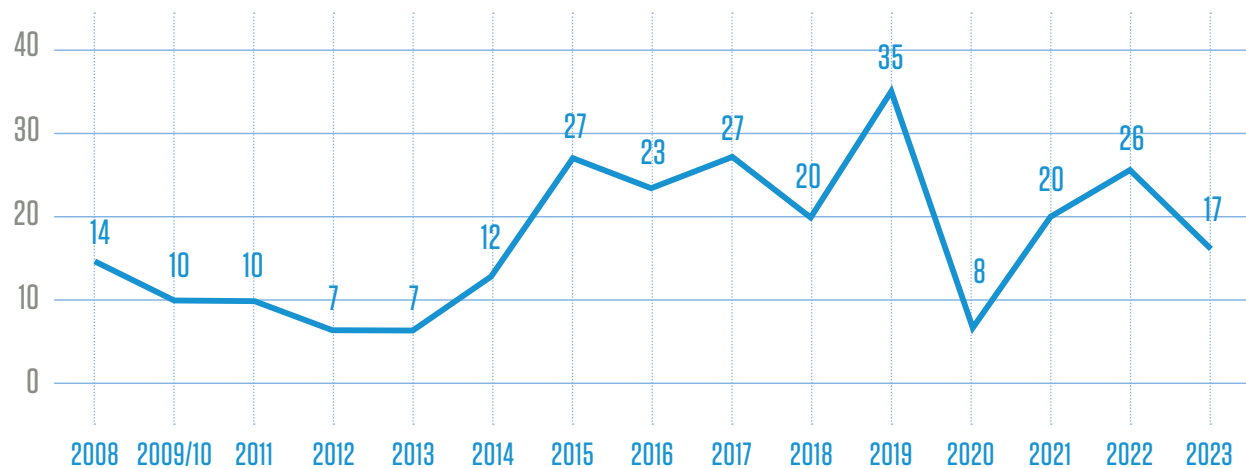
novih živilskih
izdelkov

263

študentov

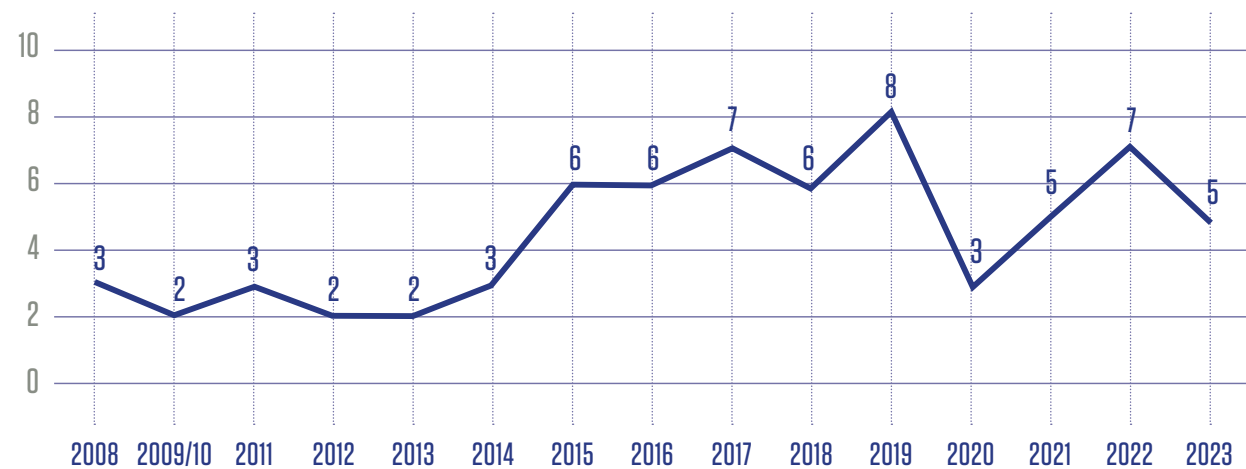
Število sodelujočih študentov po posameznem letu

ŠTEVILO



Število sodelujočih ekip študentov po posameznem letu

ŠTEVILO



ZMAGOVALCI ECOTROPHELIA SLOVENIJA 2008-2022

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

OCENJEVALNA KOMISIJA ECOTROPHELIA SLOVENIJA 2023



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



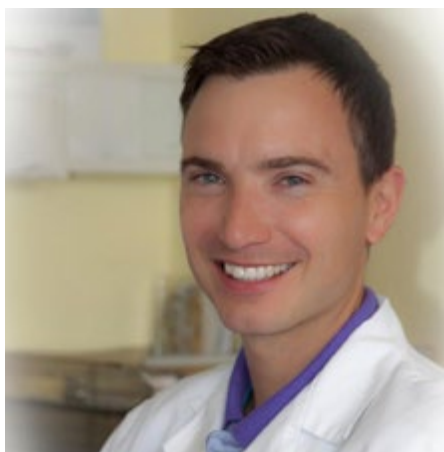
Leni BREZNIK,
Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo
in prehrano, Direktorat za hrano in
ribištvo



dr. Blaža NAHTIGAL,
Ministrstvo za kmetijstvo,
gozdarstvo in prehrano, Uprava
Republike Slovenije za varno hrano,
veterinarstvo in varstvo rastlin



Gorazd JENKO,
Ministrstvo za kohezijo in regionalni
razvoj, Sektor za koordinacijo
pametne specializacije



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



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



Gaja VLAJ,
Ljubljanske mlekarne, d. o. o.



PREDSTAVITEV INOVACIJ



BUKI

Veganski polpet iz gob

EKIPA

Jure Hedl, Hana Mlinarič, Neva Merčnik, Alice Šmigoc

MENTORICA

doc. dr. Maša Pintarič



Univerza v Mariboru

Fakulteta za kmetijstvo
in biosistemske vede

Buki je inovativen izdelek, ki sledi najnovejšim trendom ter upošteva vidik eko-inovacije, saj so sestavine izdelka ekološke, lokalne. Glavna sestavina veganskega polpeta je goba bukov ostrigar, vsebuje pa še več različnih vrst žit in zelenjave. Zaradi svoje oblike je predvsem primeren za uporabo v veganskem burgerju kot nadomestek mesni pleskavici. Znatno izstopa po svojih prehranskih lastnosti, saj ima visoko vsebnost beljakovin in prehranskih vlaknin ter vsebuje vitamine B kompleksa ter druge vitamine, ki so topni v vodi.

»Člani ekipe smo študentje prvega letnika magistrske smeri Varnost hrane v prehranski verigi in obiskujemo Fakulteto za kmetijstvo in biosistemske vede Univerze v Mariboru. Člani ekipe imamo različna predznanja, kot bodoči strokovnjaki na področju prehrane pa imamo vizijo o ozaveščanju pomembnosti prehranjevanja za zdravje ljudi v časih, ko se prehranjevanju posveča vse manj časa.«



G(R)OZDNI PRIJATELJ

Zamrznjen deset

EKIPA

Lucija Dobnikar, Lana Mrak

MENTOR

doc. dr. Boris Kovač



G(rozdni) priatelj je veganski, okolju prijazen, trajnosten, unikaten in po hranilni sestavi poseben sladoled. Sestavljen je namreč le iz surovin rastlinskega izvora, tako da je primeren za vse, ki se poslužujejo veganske prehrane. Izdelek predstavlja tudi vir omega-3 maščobnih kislin, ima visoko vsebnost prehranskih vlaknin ter nizko vsebnost nasičenih maščob. Še ena od pomembnih lastnosti je tudi, da vsebuje grozdne tropine, ki so stranski proizvod proizvodnje, torej je izdelek ne le ekološki temveč tudi trajnosten.

»Ekipo sestavlja dve članici, študentki Prehranskega svetovanja - dietetike na Fakulteti za vede o zdravju v Izoli. Kot prijateljici sva dobro povezani in tako ideje pridejo precej bolj spontano in jih tudi lažje ovrževa ali nadgradiva ter druga drugo spodbujava in motivirava, ko ne gre vse točno tako, kot sva si zamislili. Delo je tako lažje in učinkovitejše, saj sva obe motivirani in pozitivno naravnani.«



MILA

Bonboni

EKIPA

Lara Ježovnik, Maša Knez, Tanita Kranjc,
Eva Lukšič, Manja Feldin

MENTORICA

izr. prof. dr.
Mojca Korošec

SOMENTORJA

prof. Stephen Pearson,
Vid Vičič



Univerza v Ljubljani
Biotehniška fakulteta

Mila gumijasti bomboni so sladki bonboni, ustvarjeni posebej za ženske. Izdelek Mila gummies vsebuje tradicionalne slovenske sestavine, kot so kamilica, cvetlični med in jabolka ter so obogateni s pomembnimi mikrohranili, kot so magnezij, železo in vitamin C. Mila gummies so bili ustvarjeni od žensk za ženske, ker le same vemo, kaj nas »potolaži« v tistih dneh.

»Mila & Co. ekipa stoji na stebrih petih mladih punc, štirih študentk magistrskih študijev Biotehniške fakultete in študentke Ekonomske fakultete. Dolgoletne prijateljice smo postale soustanoviteljice podjetja Mila & Co. in s skupno željo po iskanju udobja v času menstruacije ustvarile inovativen, trajnosten in funkcionalen izdelek, ki v obliki gumijastih bonbonov z izbranimi mikrohranili služi kot podpora med tistimi dnevi v mesecu.«



PESTOART

Zelenjavne omake

EKIPA

Emaluna Karara Geršak, Rosanda Javornik,
Pina Arnšek, Anže Vedlin

MENTOR

doc. dr. Ilja Gasan Osojnik Črnivec



Univerza v Ljubljani
Biotehniška fakulteta

Pridružite se okusnemu kulinaričnemu ustvarjanju z našo unikatno družino pesto omak. Prepusite se harmonični kombinaciji sveže zelenjave in začimb, hrustljavim, praženim oreščkom, rahli kislosti limone in paradižnika ter žametni teksturi sira. Sun-kissed Mary (rožmarinov pesto) vam bo prinesla vetrič s Sredozemlja, Caring Roty (pesto iz korenčkovega zelenja) bo v vas vzbudila skrb za okolje, pikantna Krazy Kaly (ohrovtov pesto) pa vas bo peljala na divjo vožnjo okusov.

»Študentski kvartet sestavljamo študentke magistrskega študija Živilstvo in študent magistrskega študija Podjetništva. Ustvarili smo linijo izdelkov, ki združujejo kakovost, ustvarjalnost in pestrost okusov. Naše poslanstvo je preseči tradicionalne predstave o pesto omaki, saj verjamemo, da so naši izdelki odraz brezmejnne ustvarjalnosti. »Zapestajte« z nami in ustvarjajte umetnine na vašem krožniku.«



WHEY'LICIOUS

Liofiliziran športni napitek

EKIPA

Blaž Kuster, Jaka Murko Gajšek

MENTORJA

doc. dr. Evgen Benedik,
Eva Grohar Gros



Univerza v Ljubljani
Biotehniška fakulteta

Whey'licious je liofilizirana športna pijača iz sirotke, kombuče in sadnega soka. Je enostavna za uporabo kjerkoli in kadarkoli. Obdana je v užiten sirotkin biofilm in tako spodbuja trajnost z revolucionarno rešitvijo – embalaža brez odpadkov. Dopolnjuje jo zunanji sloj embalaže iz bakterijske celuloze SCOBY, ki jo izdelajo kulture kombuče in jo je možno enostavno kompostirati ali ponovno uporabiti za rast kombuče. Izdelek Whey'licious vzemite s seboj na naslednjo pustolovščino in ga raztopite v vodi.

»Ekipo sestavlja študenta Biotehniške fakultete, ki vedno iščeva boljše rešitve. Ker veliko časa preživiva v naravi, sva se začela spraševati, kaj dandanes sploh je okolju prijazno in kaj na tem področju omogočajo novosti ter kreativnost. Najine ideje predstavljajo nikoli prej videne inovacije, najine želje po njihovi implementaciji pa zahtevajo več kot le teoretično znanje. Odraslega tega je tudi izdelek, ki vam ga predstavlja.«



ECOTROPHELIA SLOVENIJA JUNIOR



1

leto tekmovanja

4

novi živilski izdelki

15

dijakov

Tekmovanju ECOTROPHELIA SLOVENIJA se je letos prvič pridružilo tudi tekmovanje **ECOTROPHELIA SLOVENIJA Junior**, ki je z enakim konceptom in nekoliko poenostavljenimi pogoji za sodelovanje namenjen dijakom srednjih šol. Tekmovanja se je udeležilo 15 dijakov, ki so razvili 4 nove živilske izdelke.



OCENJEVALNA
KOMISIJA
ECOTROPHELIA
SLOVENIJA
JUNIOR 2023



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



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



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



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



PREDSTAVITEV INOVACIJ



CAKE2TAKE

Mlečni desert

EKIPA

Marija Zore, Nika Kepic, Nik Štucin

MENTORICA

Maša Škrlep



Cake2take je mlečni desert v lončku, sestavljen iz treh plasti - spodnje plasti iz zelenjavo-sadnega pireja rdeče pese in maline, srednje plast tvori krema iz ekološkega mascarponeja, ekološke skute in smetane, na vrhu pa se nahaja ajdov drobljenec s pirinimi kosmiči. Mlečna krema je bogata z beljakovinami, izdelek pa vsebuje tudi manj sladkorja. V izdelku so številne ekološke sestavine, pakiran pa je v povratni stekleni embalaži, ki jo lahko vrnemo na prodajno mesto ter tako skrbimo za okolje.

»Ekipo sestavljamo trije člani, ki obiskujemo Biotehniški center Naklo, smer živilsko prehranski tehnik. Za ta projekt smo se odločili, ker nas zanimajo slaščičarstvo, mlekarstvo in uravnoteženo prehranjevanje, zato smo želeli narediti izdelek, ki bi bil všečen predvsem mladim. Želeli smo jim pokazati, da je tudi sladica lahko malo bolj zdrava, zato smo uporabili manj sladkorja ter sestavine, ki sicer niso tako priljubljene pri mladim – to sta rdeča pesa in ajda.«



IMMUNIS

Napitek

EKIPA

Jaka Pristavec, Katarina Vidic, Nuša Rupnik,
Sara Koren, Nik Mikložič

MENTORICA

Milena Hrovat

SOMENTOR

Jaka Mihelčič



Immunis je inovativen napitek, izdelan iz sadja, začimb, medu in cvetnega prahu ter z dodanimi mlečnokislinskimi bakterijami. Kombinacija sestavin v izdelku potrošniku nudi za zdravje primernejši napitek, ki pripomore h krepitvi imunske odpornosti. Izdelek v celoti sestavljajo ekološke sestavine, pridelane v Sloveniji. Immunis ima kakovostno hranilno vrednost in ne vsebuje konzervansov ali dodanih sladkorjev.

»Ekipo sestavljamo pet radovednih dijakov, vsi obiskujemo smer živilsko-prehranski tehnik, kar nam pomaga pri izdelavi našega izdelka. Na podlagi našega znanja smo uspešno povezali okuse in pripravili vitaminsko bogat napitek, ki ima pozitiven učinek na telo. Istočasno smo se učili in zbirali kritike različnih generacij: prijateljev, profesorjev, staršev in starih staršev.«



REBAKE

Pekovski izdelek

EKIPA

Maja Kapele, Andreja Zrimšek, Jože Zlate, Žan Zaman

MENTORJI

Jaka Mihelčič, Anita Fajić,
Simona Škerlavaj Golec



Izdelek reBAKE je narejen iz ostankov pečene-ga listnatega testa. Z izdelkom smo naslovili pomemben okoljski izziv, saj z nadaljnjo uporabo sekundarnih proizvodov živilskih podjetij zmanjšujemo količine zavržene hrane. Pri reBAKE gre za dva različna izdelka, in sicer posodice iz krhkega testa ter slane krekerje. Oba izdelka omogočata več načinov uporabe, tako v kuharstvu kot slašičarstvu, saj se lahko dopolnijo s poljubnimi sestavinami.

»Ekipo sestavljamo 4 dijaki, ki nam ni vseeno za obstoj sveta in količine odpadkov. Zadnje čase smo v medijih velikokrat zasledili, da je velik okoljski problem zavržena hrana. Ker smo si želeli to spremeniti, smo začeli razmišljati, kako zmanjšati količino zavržene hrane. Povezali smo se s podjetjem, kjer so velik problem odrezki maslenega listnatega testa in to sekundarno surovino uporabili pri razvoju našega izdelka.«



VELIKONOČNI ASPIK

Hladetinasta klobasa

EKIPA

Marcel Stojnšek, Kevin Salajster, Teo Kovač

MENTORJA

dr. Tina Perko, Romeo Ogrizek



Velikonočni aspik združuje tradicionalne jedi, ki se uživajo za Veliko noč, in sicer meso, vložnine ter jajca, povezane z želatino. Izdelek je narejen iz surovin slovenskega ekološkega izvora, zaradi svojih sestavin pa predstavlja polnovreden obrok. Nastal je z mislijo na vse, ki želijo praznovati Veliko noč in uživati tradicionalne jedi, vendar ne želijo kupiti vseh jedi posamezno, na primer starejši in samski ljudje.

»Smo ekipa treh mesarjev: Teo prihajam iz Prekmurja in sem specializiran za pripravo tradicionalnih prekmurskih mesnih izdelkov – Prekmurske šunke, Kevin iz Prlekije, ki pripravljam izdelke iz svinjskega mesa, kot so klobase, salame in pečenke ter Marcel iz Haloz, ki uporabljam sodobne metode priprave in sušenja mesa, hkrati pa ohranjam tradicionalne metode, ki so bile prenesene iz roda v rod.«



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

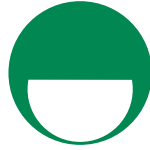
 @ mkgpRS

 @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)
-  [@perutninaptuj1905](https://www.youtube.com/channel/UC...)

O ORGANIZATORJU




GOSPODARSKA ZBORNICA SLOVENIJE – ZBORNICA KMETIJSKIH IN ŽIVILSKIH PODJETIJ


Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij je ena izmed 25 panožnih zbornic, ki delujejo v okviru Gospodarske zbornice Slovenije. Smo največja reprezentativna zbornica slovenske agroživilske panoge in trenutno zastopamo 268 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, vizija pa, da do leta 2030 postanemo ključna referenčna točka za razvoj in krepitev agroživilskega sistema v Sloveniji.

Naše delo je organizirano v 13 združenjih in 6 odborih. Združujemo, povezujemo in zastopamo kmetijska in živilska podjetja, oblikujemo stališča in politike do socialnih partnerjev, tako na nacionalni kot evropski ravni. Hkrati pospešujemo razvoj dejavnosti, pretok znanja in idej, prenašamo dobre slovenske in tuje prakse ter zagotavljamo strokovno podporo v obliki svetovanja, izobraževanja, informiranja in usposabljanja.

Tudi področje kadrov prihodnosti je že vrsto let naša pomembna aktivnost zbornice – na strani podjetij sodelujemo s kadroviki 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 2023

Izdala: Gospodarska zbornica Slovenije – Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij

Zanjo: dr. Tatjana Zagorc, direktorica

Urednica: Maja Oblak, Tamara Srdarev Smole

Odgovorna urednica: dr. Petra Medved Djurašinović

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

Oblikovanje: Sara Mužar

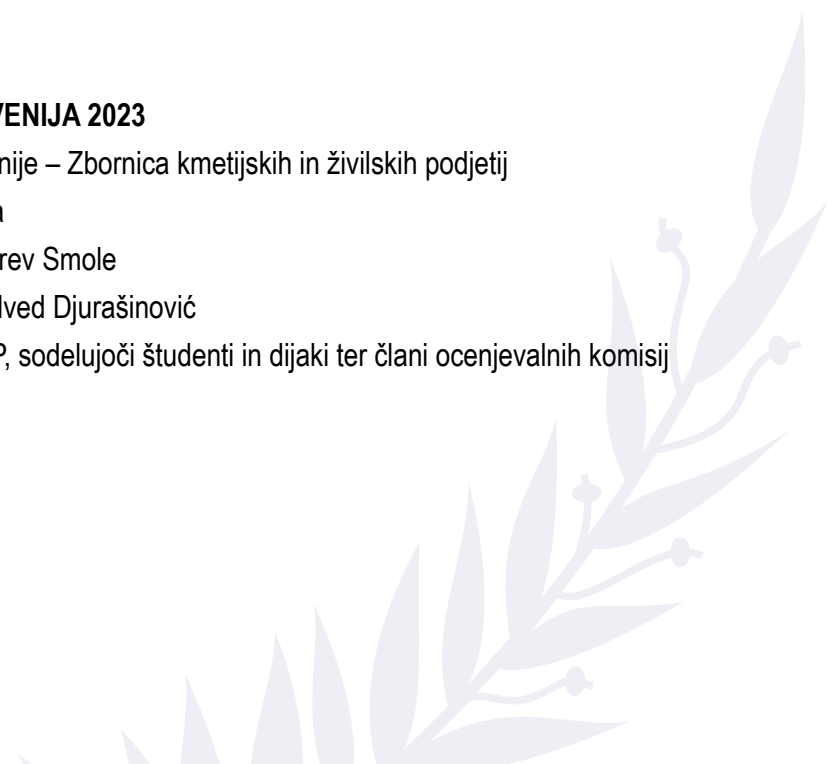
Tisk: Birografika BORI d.o.o.

Leto izdaje: 2023

Naklada: 400 izvodov

Brezplačni izvod, ni za prodajo

ISSN 2820-4786



Gospodarska
zbornica
Slovenije



Zbornica kmetijskih
in živilskih podjetij