



prehrambeno  
biotehnološki  
fakultet

Sveučilište  
u Zagrebu



**eSTUDENT**  
NETWORK OF *e*XCELLENCE

# ECOTROPHELIA



# 01 Uvod

## Pozdrav, studenti!

*Pred vama je kratka brošura o međunarodnom natjecanju koje je vrlo popularno na razini Europe, a tek je na početku svoje priče u lijepoj našoj Hrvatskoj.*

Ecotrophelia, natjecanje u kreiranju **eko-inovativnih proizvoda** pokrenuto je u Francuskoj 2000. godine, tijekom godina prešlo je granice Francuske i proširilo se na druge europske zemlje čiji se nacionalni pobjednici posljednjih sedam godina natječu na Ecotrophelia Europe. Vidjevši kako Hrvatska još nema natjecanje takvog tipa, koje bi studenti-

ma omogućilo iskazivanje stečenih znanja i kreativnosti u izradi prehrambenog proizvoda, Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, odlučilo je, uz pomoć Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta Sveučilišta u Zagrebu i Hrvatske gospodarske komore, 2014. godine dovesti Ecotropheliju u Hrvatsku. Prepoznajući potencijal i važnost ovog natjecanja, svake godine sve više sponzora odlučuje im pomoći u tome. Da studenti vole pomagati svojim kolegama u ostvarenju ciljeva, dokazao je i eSTUDENT priključivši se suorganizaciji natjecanja.

Cilj natjecanja je poticanje studentske inovativnosti i kreativnosti, stvaranje novih eko-inovativnih proizvoda temeljenih na studentskim idejama te njihov plasman i promocija na nacionalnom i europskom tržištu!

Hrvatski studenti preddiplomskih i diplomskih studija iz cijele Hrvatske imaju jedinstvenu priliku natjecati se "uz bok" sa svojim kolegama iz cijele Europe, te pokazati da Vegeta nije jedino po čemu želimo da nas pamte :)

To su uspjeli postići na Ecotrophelia Europe 2015. gdje je hrvatski tim uspješno predstavio prehrambeni konac "**Unita**" i osvojio nagradu za inovativnost.

Već godinu dana nakon, na Ecotrophelia Europe 2016., drugi tim "poharao" je Europu proizvodom "**YO-TO-GO**", mliječnim desertom u prahu pripremljenim od jogurta i smokava, osvojivši sjajno **6. mjesto!**

Sa željom da izuzetne rezultate nastavimo postizati i dalje, pozivamo vas da okupite multidisciplinarni tim, te se prijavite na 4. nacionalno natjecanje u kreiranju eko-inovativnih proizvoda, ECOTROPHELIA HRVATSKA 2017. koje će se održati 5. lipnja na Prehrambeno-biotehnoškome fakultetu Sveučilišta u Zagrebu. Pobjednički tim odlazi u London u studenom 2017. i brani boje Lijepa Naše na ECOTROPHELIA EUROPE 2017. :)

02

**POBJEDNIČKI  
TIMOVI  
ECOTROPHELIA  
HRVATSKA**

# 2014.

## Sit Fit



Članovi tima:

Tea Dozan (PBF)

Marta Kovačević (PBF)

Jana Jazbec (PBF)

Nina Sepčić (GRF)

Bruna Škapin (PBF)

*Želiš li jedan dobar studentski paket koji uključuje: mnoštvo izazova, otkrivanja vlastite mašte i kreativnosti, primjenu znanja i stjecanje novih vještina, dobru referencu u životopisu, brojna nova domaća i inozemna poznanstva te put na europsko natjecanje sa ekipom koju sam izabereš, onda je natjecanje Ecotrophelia prava stvar za sebe. Odvaži se, probudi se i kreni u akciju! - Marta Kovačević, mag.nutr.*



Pripada skupini fermentiranih mliječnih proizvoda, a od proizvoda dostupnih na tržištu najbliži mu je voćni jogurt. Bazu čini mlaćenica, nusprodukt u procesu proizvodnje maslaca. Činjenica da je ona potencijalni otpad mliječne industrije te da je nekoć tradicionalno bila prisutna u prehrani diljem Europe pa tako i Hrvatske, bila “nam” je nit vodilja u kreiranju eko- inovativnog prehrambenog proizvoda.

# 02

# Unita

# 2015.



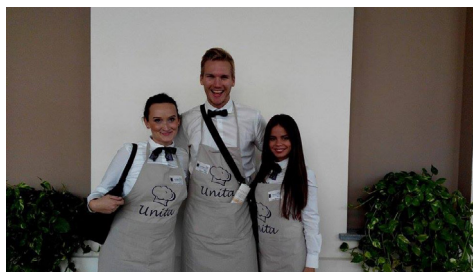
Članovi tima:

Ekaterina Drobat (PBF)

Ivan Petruša (EFZG)

Matea Gazivoda (EFZG)

*"Sudjelovanje na jednom ovakvom natjecanju i rad na projektu naučio nas je gomilu praktičnih znanja iz posve novih područja. Javni govor, poslovna prezentacija i komunikacija, timski duh, organizacijske vještine..., sve smo to nadogradili u tih nekoliko mjeseci." - Matea Gazivoda*



Jestivi prehrambeni konac kojeg karakteriziraju čvrstoća, elastičnost i multifunkcionalnost.

U potpunosti zamjenjuje primjenu čačkalica, štapića i kuharske špaga u kulinarstvu, ali za razliku od njenih navedenih alternativa, jestivi konac nije potrebno uklanjati prije konzumacije.

# 02

## YO-TO-GO

# 2016.



Članovi tima:

Anja Vukomanović (PBF)

Gianna Lazinica (PBF)

Filip Vučemilović (PBF)

Alexander Stankov (GRF)

Ivana Petrović (EFZG)

*“Sudjelovanje u Ecotropheliji donijelo mi je jedno veliko iskustvo. Naučio sam kako funkcionira rad u timu na višoj razini. Najvažnije od svega, naučio sam kako se međusobno držati zajedno u sretnim i teškim trenucima. Često smo imali trenutke da uspijemo riješiti jedan tehnološki problem, a onda se pojave dva nova, međutim zajedničkim snagama smo dolazili do rješenja. Rezultat svega nam je donio pobjedu na natjecanju u Zagrebu, te 6. mjesto na natjecanju u Parizu.” - Filip Vučemilović*



Prah voćno - mliječnog deserta na bazi jogurta s dodatkom suhe smokve i inulina koji se zahvaljujući svom sastavu i jednostavnoj pripremi savršeno uklapa u moderni i brzi način života potrošača. Sve što trebate napraviti je pomiješati prah deserta s vodom i desert je spreman za konzumaciju!

03

**KRITERIJI I  
SMJERNICE  
NATJECANJA**



Natjecanje podrazumijeva pripremu i prezentaciju prehrambenog proizvoda koji zadovoljava sljedeće kriterije:

1

da je namijenjen prehrani ljudi

2

da je inovativan u jednom ili više aspekata u odnosu na slične proizvode na tržištu. Sama inovacija može se odnositi na idejno rješenje i/ili tehnološki aspekt i/ili formulu i/ili pakiranje proizvoda i sl.

3

da je u osmišljavanju, pripremi i/ili proizvodnji primijenjen ekološki pristup koji se odnosi na primijenjene sirovine (npr. organsko podrijetlo, smanjena emisija štetnih plinova) i/ili ambalažu (npr. reciklirana) i/ili proizvodni proces (npr. ušteda energije, iskorištenje otpadnih voda) i/ili logistički aspekt (npr. nove usluge, kraće linije distribucije) u cilju očuvanja životne sredine od strane potencijalne kompanije koja bi proizvodila dani prehrambeni proizvod

# 03

4

da je finaliziran do te mjere da je spreman za maloprodajnu distribuciju i/ili za distribuciju restoranima i/ili općenito u ugostiteljstvu

7

da je u skladu s važećim zakonskim propisima (sastojci, udio aditiva, ambalaža, deklaracija i sl.)

5

da se izdvaja po svojim senzorskim, nutritivnim i drugim svojstvima

8

da je komercijalno isplativ (uravnotežen odnos ponude i potražnje, marketinški plan, ambalaža, logistika, itd.)

6

da se može proizvoditi u industrijskim uvjetima u skladu s priloženom dokumentacijom (sastojci, proizvodni proces, cijena proizvoda, investicija, itd.)

Da je rezultat  
timskog rada.

# 03

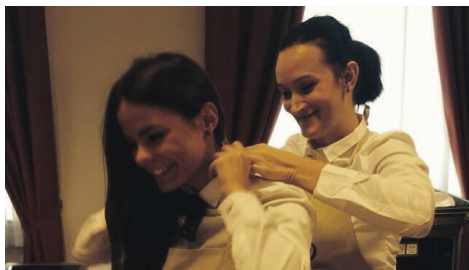
Karakteristike proizvoda koje će ocjenjivati Stručno povjerenstvo uključuju:

**IZVEDIVOST PROIZVODNJE**  
**inovativni i eko-inovativni aspekt**  
**vjerojatnost uspjeha**  
**SENZORSKE I NUTRITIVNE na tržištu**  
**KARAKTERISTIKE**



**04**

**UPUTE ZA  
FORMIRANJE  
TIMOVA**



Studentski timovi mogu imati najmanje dva, a najviše sedam članova. Članovi tima su studenti mlađi od 35 godina. Interdisciplinarni timovi poželjni su u ovom natjecanju jer studenti različitih područja studiranja mogu svojim stručnim prijedlozima upotpuniti cjelokupan projekt (npr. financijski plan, marketing, dizajn, ekološki pristup...). Članovi tima biraju koordinatora tima koji je zadužen za komunikaciju između organizatora i članova tima te mora biti prisutan na natjecanju.

Timovi su obavezni pripremiti usmenu prezentaciju (15 min) kojom će pred nacionalnim Stručnim povjerenstvom predstaviti proizvod te osigurati uzorke proizvoda na dan održavanja natjecanja (tri uzorka prijavljenog proizvoda u finalnom pakiranju, kao i određeni broj uzoraka za potrebe degustacije). Koordinator tima dužan je unaprijed obavijestiti organizatora natjecanja o eventualno potrebnim posebnim uvjetima skladištenja/čuvanja proizvoda prije samog početka natjecanja do trenutka njegove prezentacije/degustacije.

\* Timovi ne plaćaju kotizaciju za prijavu i sudjelovanje na nacionalnom natjecanju. Organizator ne snosi troškove pripreme proizvoda, kao ni njegovog transporta do mjesta održavanja natjecanja.

\* Ako ste zainteresirani za prijavu na natjecanje, a nemate još uvijek formiran tim, javite nam se u inbox Ecotrophelia Hrvatska, te ćemo vas spojiti sa studentima u istoj situaciji. :)



**05**

**UPUTE  
ZA PRIJAVU**

# Prijava se vrši u dva dijela

## PRVI DIO

sadržavat će osnovne podatke članovima tima i proizvodu.

## DRUGI DIO

potpuna dokumentacija (sveukupno najviše 15 stranica) podrazumijeva :

- ime kordinatora tima, imena ostalih članova tima, kao i nazive sveučilišta i fakulteta s kojih isti dolaze, podatke za kontakt (poštanska adresa, email, broj mobitela)
- naziv proizvoda, kratak opis proizvoda, inovacije i ekološkog pristupa
- fotografija (JPEG) proizvoda
- detaljan opis proizvoda: točan naziv, kategorija proizvoda, npr.

Nemojte čekati s realizacijom ideje, krenite već sada jer dug je put od ideje do konačnog proizvoda. Okupite par prijatelja i napravite revoluciju na prehrambenoj sceni Hrvatske.

- desert, gotovo jelo, napitak, itd., opći opis, sastav, senzorske i nutritivne karakteristike, tehničke specifikacije, proizvodni proces, ambalaža, rok trajanja
- opis inovativnog i eko-inovativnog aspekta
- sažet prikaz marketinškog i poslovnog plana
- ako je potrebno, moguće je uključiti dodatnu popratnu dokumentaciju na maksimalno 10 stranica

Dodatne informacije o početku prijave bit će dostupne uskoro na Facebook stranici [Ecotrophelia Hrvatska](#).

Za sva dodatna pitanja, možete se javiti u inbox navedene Facebook stranice te na mail:

[ecotrophelia@estudent.hr](mailto:ecotrophelia@estudent.hr)

[jelena.nisevic@estudent.hr](mailto:jelena.nisevic@estudent.hr) - voditeljica radne skupine

[drazenka.komes@pbf.hr](mailto:drazenka.komes@pbf.hr) - predsjednica Organizacijskog odbora