



prehrambeno
biotehnološki
fakultet

Sveučilište
u Zagrebu



eSTUDENT
NETWORK OF *e*XCELLENCE

ECOTROPHELIA



01 Uvod

Pozdrav, studenti!

Pred vama je kratka brošura o 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

studentima omogućilo iskazivanje vještina i kreativne strane u izradi prehrambenog proizvoda, Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista, odlučilo je, uz pomoć Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta i Hrvatske gospodarske komore, 2014. godine dovesti Ecotropheliu 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!

Studenti preddiplomskih i diplomskih studija iz cijele Hrvatske imaju jedinstvenu priliku natjecati se "uz bok" svojih kolega 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.

No, naravno, nisu naši studenti tu stali. 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!**

Zato Vas pozivamo 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-biotehnološkom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu.

Pobjednički tim odlazi u London u studenom 2017. i brani boje Lijepe 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 najbližiji mu je voćni jogurt. Bazu mu čini mlaćenica, nusprodukt u procesu proizvodnje maslaca. Činjenica da je ona potencijalni otpad mliječne industrije te da, iako već lagano zaboravljena, 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.



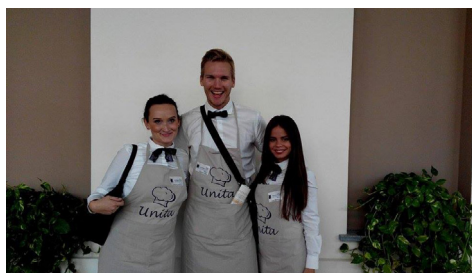
Članovi tima:

Ekaterina Drobat (PBF)

Ivan Petruša (EFZG)

Matea Gazivoda (EFZG)

"Sudjelovanje na jednom ovakvom natjecanju i rad na projektu naučio nas je da 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 prethodnika, 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 sa suhom smokvom i jogurtom 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 konzamaciju! YO-TO-GO je desert karakteriziran svojim inovativnim, ali jednostavnim sastavom koji se sastoji od samo tri komponente: suhe smokve, jogurta i inulina.

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 dati prehrambeni proizvod

02

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 koštanja, investicija, itd.)

Da je rezultat
timskog rada.

02

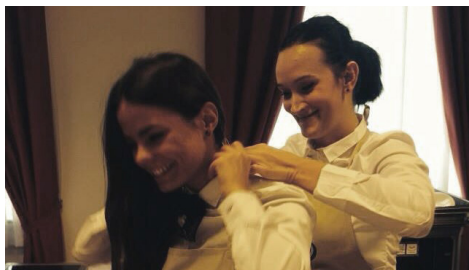
Karakteristike proizvoda koje će ocjenjivati Stručno povjerenstvo uključuju:

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 maksimum sedam članova. Članovi tima su studenti mlađi od 35 godina. Timovi mogu biti interdisciplinarni pa npr. mogu biti uključeni studenti ekonomije koji će doprinijeti izradi troškova ili marketinškog i biznis plana, studenti dizajna koji će doprinijeti izradi ambalaže, itd. 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

dio prijave, tj. potpuna dokumentacija (sveukupno maksimalno 15 stranica) podrazumijeva :

- koordinator tima, članovi tima, naziv tima, sveučilište(a)/fakultet(i) za svakog pojedinog člana tima, poštanska adresa za kontakt, e-mail adresa za kontakt, kontakt telefon
- naziv proizvoda, kratak opis proizvoda, inovacije, ekološki pristup
- fotografija (JPEG) proizvoda
- opis proizvoda: točan naziv, kategorija proizvoda, npr. desert, gotovo jelo, alkoholni napitak,

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.

- itd., opći opis, sastav, senzorske i nutritivne karakteristike, tehničke specifikacije, proizvodni proces, ambalaža, rok trajanja
- opis inovativnog i eko-inovativnog aspekta
- sažet prikaz marketing i biznis 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@student.hr

jelena.nisevic@student.hr

drazenka.komes@pbf.hr