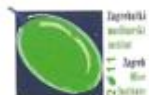




MONOGRAFIJA UDRUGE

# ZAGREBAČKI MASLINARSKI INSTITUT



*Deset godina postojanja*



## **GODIŠNJA SKUPŠTINA UDRUGE**

**15. SVIBNJA 2023.**

**Velika vijećnica Agronomskog fakulteta  
Sveučilišta u Zagrebu**





## Festival maslina u Zagrebu

Maslinici naših članova raspoređeni su uzduž cijele obale, na otocima i u zaleđu, na površini od približno **260 ha**, s oko **70.000 stabala**, od kojih su dio novi nasadi, a sve veći broj je u ekološkom uzgoju.

Članovi Zagrebačkog maslinarskog instituta proizvedu godišnje oko **150.000 litara** maslinova ulja izvrsne kvalitete kao rezultat pažljivog rada, uz primjenu najnovijih spoznaja o uzgoju maslina, preradi u modernim uljarama i čuvanju ulja. Za kvalitetu svojih ulja dobivaju svake godine priznanja na domaćim i inozemnim natjecanjima.

## ZAGREBAČKI MASLINARSKI INSTITUT

Je neprofitna udruga koja okuplja maslinare iz Zagreba, Zagrebačke županije i drugih dijelova Hrvatske, čiji se maslinici nalaze u priobalju.

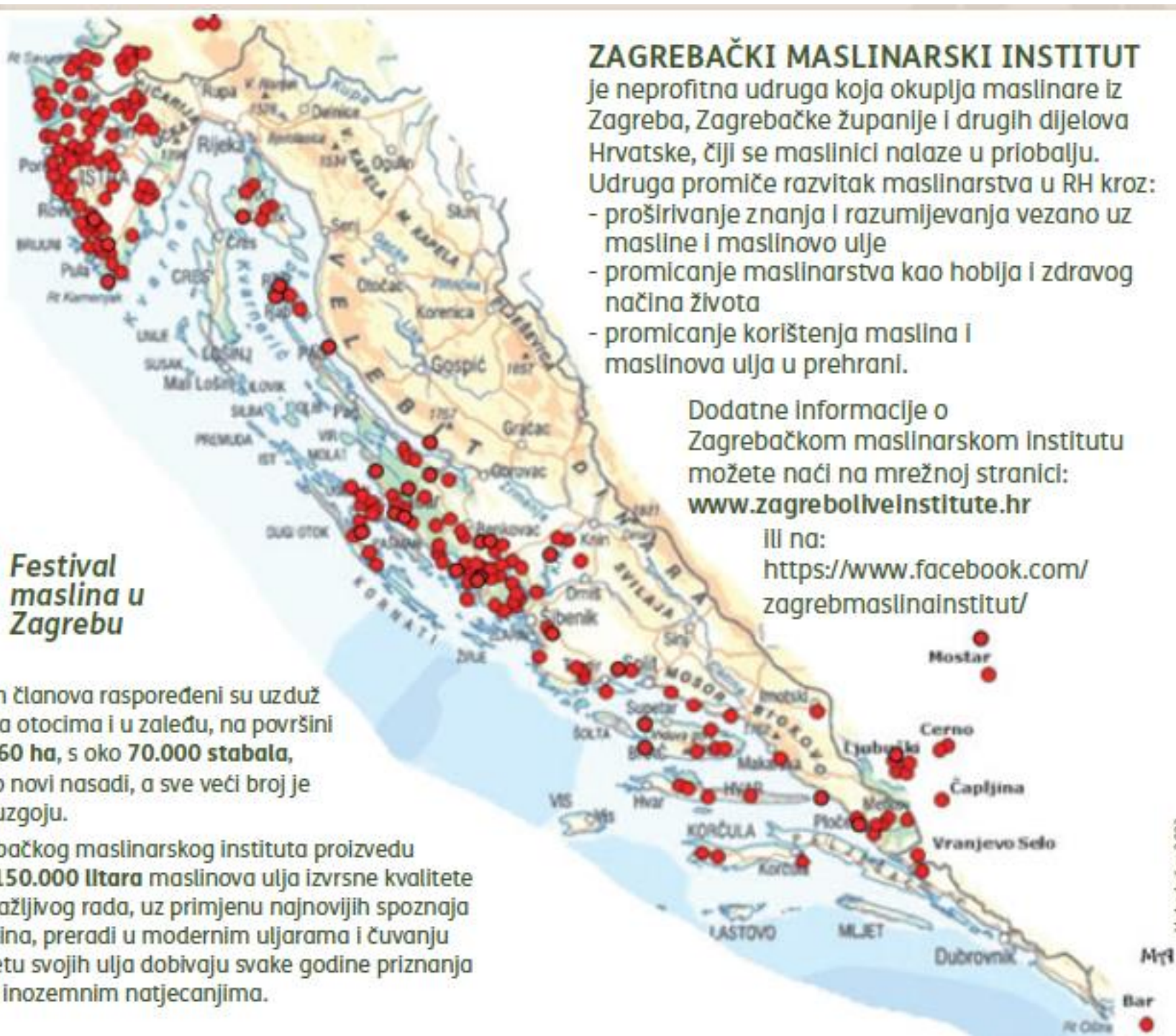
Udruga promiče razvitak maslinarstva u RH kroz:

- proširivanje znanja i razumijevanja vezano uz masline i maslinovo ulje
- promicanje maslinarstva kao hobija i zdravog načina života
- promicanje korištenja maslina i maslinova ulja u prehrani.

Dodatne informacije o Zagrebačkom maslinarskom institutu možete naći na mrežnoj stranici: [www.zagreboliveinstitute.hr](http://www.zagreboliveinstitute.hr)

ili na:

<https://www.facebook.com/zagrebmaslinainstitut/>



## **Dnevni red:**

- 1. Izvještaj o radu udruge za razdoblje od Godišnje skupštine 2022. do svibnja 2023.**
- 2. Financijski izvještaj za razdoblje od Godišnje skupštine 2022. do svibnja 2023.**
- 3. Rasprava i usvajanje izvještaja**
- 4. Plan rada udruge u narednom razdoblju**
- 5. Predstavljanje uspješnog člana udruge: Marijan Marjanović – Vodnjan**



## 1. IZVJEŠTAJ O RADU UDRUGE 2022./2023.

Na Godišnjoj skupštini 23. svibnja 2022. izabrani su članovi Upravnog odbora udruge:

**predsjednik:** Srećko Gross  
**tajnik:** Ivica Pešić  
**blagajnik:** Juraj Ivanković  
**likvidator:** Krunoslav Kovačević  
**članovi:** Josipa Ćakarun Miletić  
Nikša Šimunović Odak  
Višnja Šimunović

Definiran je i plan rada udruge u narednom razdoblju:

- edukacija članova i razmjena iskustava
- edukacija potrošača
- terenski rad
- organiziranje radionica
- organiziranje Festivala maslina u Zagrebu
- suradnja s drugim maslinarskim udrugama.





## Sastanak članova udruge 5. rujna 2022.

- **g. Davor Žagar, mag. ing. agr. (Pro-eko)** predstavio proizvode za primjenu u poljoprivredi: certificirani proizvodi za gnojidbu (osnovna, folijarna, mikro i makroelementi), stimuliranje rasta, poboljšivači tla, biocidi, sredstva za zaštitu bilja, ojačivači bilja. ([www.proeco.hr](http://www.proeco.hr)).
- **g. Ivan Miličević, mag. ing. agr.** iz tvrtke Velebit Agro d.o.o. i Eko Trade d.o.o. dao je niz praktičnih savjeta o zeolitima (Zeogravel), eko gnojivima (Eco plant food, PowerkornNP 8-11, Biopower 5-7-17), folijarnim gnojivima (Profert Mara, Cropmax, Mega Green, Zeogreen, Potassio Bio Fol, Biofertrin S), zaštitnim sredstvima (Zeorame, ACM Seaforce, Neem ulje, Genox professional).([info@ekotrade.hr](mailto:info@ekotrade.hr)).
- Naš član **Nikša Šimunović Odak** prezentirao je temu:  
***„Kako do zlata na ocjenjivanju maslinovih ulja u New Yorku?***  
Opisao je uspjeh *OPG Odakovo ulje* od sadnje maslinika do dobivanja zlatne medalje na svjetskom ocjenjivanju ulja u New Yorku 2022.



#### 4. listopada 2022. - Sastanak udruge u NZJZ dr. Andrija Štampar

**dr. sc. Dario Lasić i dr. sc. Jasna Bošnjir** sa suradnicima prezentirali su preliminarne rezultate projekta: *„Usporedba parametara kvalitete maslinovog ulja i tla s područja Istre i Dalmacije“*, u kojem su sudjelovali članovi naše udruge, a analize su obavili stručnjaci NZJZ A. Štampar.

Usporedili su rezultate testiranja ulja i tla na različitim područjima Dalmacije, Istre i Primorsko - goranske županije. Važan parametar u ocjenjivanju maslinovog ulja su SMK (slobodne masne kiseline) i peroksidni broj.

Radi se spektrofotometrijska analiza na K brojeve i to K232 i K270 prema kojima se ocjenjuje kvaliteta ulja,  $\Delta K$  mora biti manji od 0,01 inače se indicira na patvorenje maslinovog ulja.

Pokazana je usporedba pH i mineralnosti tla na području Dalmacije i Istre.

Istoga dana, 04. listopada 2022., **potpisan je Sporazum o suradnji između Agronomskog fakultete** i Zagrebačkog maslinarskog instituta. Na ovaj način će udruga s fakultetom moći raditi na zajedničkim projektima od obostranog interesa.

Najavljen je stručni dvodnevni izlet / **terenska nastava, Vodnjan i Pula.**



SAJMOVI HRANE I ZDRAVOG ŽIVLJENJA

1. - 4. 12. 2022.



HRANA ORGANICA  
APItera mystic



**Naša je udruga sudjelovala na Sajmu hrane i zdravog življenja na Zagrebačkom velesajmu 1. - 4. prosinca 2022.**

- kozmetički i dijetetski proizvodi na bazi maslina: **Olea med (Crolea™)**
- nagrađivano ekstra djevičansko maslinovo ulje (**OPG Odakovo Ulje**).
- Također, udruga je za ožujak 2023. najavila održavanje **8. Festivala maslina**

**26. i 27. studenog 2022. Zagrebački maslinari i prijatelji u novom posjetu Istri**

- maslinik **Oio Vivo** (g. **Velimir Jurić**) **Galižana**
- **Kuća istarskog maslinarstva** (Museum Olei Histriae) u Puli
- **uljara braće Chiavalon** u okolici Vodnjana
- posjeta izložbi **Istravirgin 2022** u Vodnjanu,
- **uljara Grubić** (Bale)



U tijeku priprema za 8. Festival maslina, naši su predstavnici posjetili **dječji vrtić „Limač”** i prezentirali djeci, njihovim roditeljima i osoblju vrtića koristi od konzumiranja maslinovog ulja. Priređen je i prigodni letak, a cijeli je događaj snimljen i za HTV.

## DOBROBITI MASLINOVOG ULJA


Dosadašnja istraživanja pokazala su da svakodnevnim korištenjem ekstra djevičanskog maslinovog ulja pospješujemo naše zdravlje

### KARDIOVASKULARNI SUSTAV

1/2 žlice ekstra djevičanskog maslinovog ulja dnevno poboljšava zdravlje srca

### POLIFENOLI

Polifenoli koji se nalaze u ekstra djevičanskom maslinovom ulju dokazano na sebe vežu loši (LDL) kolesterol, a povećavaju razinu dobrog (HDL) kolesterola



POLIFENOLI koje stvara maslina imaju **antioksidativno, antimikrobno, antivirusno, imunomodularno i antikancerogeno** djelovanje

EU \*Gore navedene tvrdnje citati su iz službnog EU registra prehrambenih i zdravstvenih tvrdnji o dobrobiti maslinovog ulja.

### KVALITETA u Hrvatskoj

Istra je po 7. put za redom proglašena regijom s **najkvalitetnijim maslinovim uljem na svijetu** – po rezultatima svjetskog vodiča za ekstra djevičanska maslinova ulja Flos Olei

### POTROŠNJA u Hrvatskoj

U Hrvatskoj se **po glavi stanovnika** na godišnjoj razini potroši samo **1,5 litra** maslinovog ulja, dok se u ostalim mediteranskim zemljama kao što su Italija, Španjolska, Grčka i Portugal potroši više od **10 litara maslinovog ulja po glavi stanovnika godišnje**. Nije li to poražavajuće za zemlju s najboljim maslinovim uljem? **Promijenimo to zajedno!**

Zagrebački maslinarski institut  
zagreboliveinstitute.hr

## KAKO NASTAJE MASLINOVO ULJE



- 1. Berba maslina**
- 2. Stiskanje maslina u ulje**
- 3. Punjenje boca**
- 4. Korištenje**





## Studeni 2022.

Početak rada Organizacijskog odbora 8. Festivala maslina u Zagrebu, čija je predsjednica bila Božica Kliman

- Započelo prikupljanje uzoraka za 8. Festival
- Pozivi izlagačima
- Pozivi znanstvenicima i stručnjacima, sudionicima Stručniog skupa
- Oglašavanje
- Kontakti s medijima
- Priprema radionica kušanja ulja i izrade kozmetike

## PROSINAC 2022.

Članovi naše udruge šampioni i dobitnici odličja na “12. Danima mladog maslinovog ulja u Dalmaciji” – Vodice 2022.

**Šampion manifestacije** u kategoriji sortnih maslinovih ulja je **Marijan Marjanović, Stancija st. Antonio**, sa sortom bjelica (97,93 bodova). Stancija st. Antonio osvojila je i zlatne medalje za svoja ostala ulja - oblica karbonaca (97,42), buža ženska (97,34), višesortno ulje (95,61) i leccino (95,33).

**Drugo šampionsko mjesto** osvojio je **Slaven Granić, SD Stara Teskera**, također s bjelicom (97,49). Odlične ocjene dobila su još tri ulja istog maslinara: oblica (93,75), višesortno (93,53) i leccino (93,50).

**Zlatne medalje** osvojili su **Aurora Volarević, OPG Turinela**, za višesortno ulje, za leccino, za bužu i za drugo višesortno. Slijede: **OPG Stranić**, rosignola, crnica i višesortno; **OPG Deša**, višesortno; **Ivan Prpić**, Mali Gral, za višesortno ulje; **Antonio Perica** za višesortno; **Prika d.o.o. – Miro Šunjerga**, višesortno; **Žarko Storić**, višesortno; **Ivica Pešić**, višesortno; **OPG Mudrina, Željko Kolar**, višesortno; **Boris Gnjidić**, oblica; **OPG Azinetti, Irena Azinović**, višesortno.

**Srebrne medalje** osvojili su **OPG KO-Milfa, Mladen Koša i Mirko Mišura**, višesortno; **Mate Petrović**, višesortno; **OPG Čakarun, Josipa Čakarun Miletić**, višesortno.

**Brončane medalje:** **Odakovo ulje, Nikša Šimunović**, višesortno; **Loredana Krbavčić**, višesortno i **Ivica Pešić**, oblica.

**dr. sc. Dario Lasić** i **prof. dr. sc. Jasna Bošnjir**, *NZJZ „dr. Andrija Štampar“, Zagreb*  
*Usporedba parametara kvalitete maslinovog ulja i tla s područja Istre i Dalmacije*

**prof. dr. sc. Dubravka Škevin**, *Prehrambeno-biotehnološki fakultet Sveučilišta u Zagrebu*  
*Endogeni enzimi maslinova ulja*

**dr. sc. Predrag Vujević**, *Hrvatska agencija za poljoprivredu i hranu, Zagreb*  
*Intenzivni uzgoj masline u super gustom sklopu*

**dr. sc. Silvio Šimon**, *Ministarstvo poljoprivrede – Uprava za stručnu podršku razvoju poljoprivrede*  
*Ekološko maslinarstvo – stanje i mogućnosti u Republici Hrvatskoj*

**dr. Ivica Vlatković**, *predsjednik udruge maslinara Zadarske županije*  
*Kako maslinovo ulje gubi ljekovita i kvalitetna svojstva?*

**doc.dr.sc. Mirella Žanetić**, *Institut za jadranske kulture i melioraciju krša, Split*  
*Divlje masline u Hrvatskoj i njihovo maslinovo ulje*

**dr. sc. Krunoslav Kovačević**, *prvi predsjednik udruge i sadašnji član Upravnog odbora:*  
*10 Godina djelovanja udruge Zagrebački maslinarski institut – predavljanje monografije*

**mr. sc. Stanislav Štambuk**, *Ministarstvo poljoprivrede – Uprava za stručnu podršku razvoju poljoprivrede*  
*Utjecaj klimatskih promjena na uzgoj masline*

**prof. dr. sc. Tea Bilušić**, *Kemijsko-tehnološki fakultet, Sveučilište u Splitu*  
*Fenoli iz maslinovog ulja kao epigenetski modulatori*

**dr. sc. Šime Marčelić**, *Odjel za ekologiju, agronomiju i akvakulturu Sveučilišta u Zadru*  
*Utjecaj folijarno primijenjenog sumpora u ljetnom periodu na sastav i kvalitetu maslinova ulja*



**Festival  
maslina u  
Zagrebu**

*Predavanja*



**8. Posjetite Festival maslina u Zagrebu**  
 4. i 5. ožujka 2023.  
 The Westin Hotel  
 Kristalna dvorana

- Prodaja maslinova ulja vrhunske kvalitete i drugih proizvoda
- Radionice degustacije ulja pod vodstvom certificiranih stručnjaka
- Stručna predavanja iz područja maslinarstva, nutricionizma i pozitivnog utjecaja maslinova ulja na ljudsko zdravlje
- Kreativne radionice izrade kozmetike na bazi maslinova ulja

**Ulaz slobodan**

www.festivalmaslinazagreb.com  
 www.zagreboliveinstitute.hr  
 @festivalmaslinazg



**8. Festival maslina – od svečane večere, stručnog skupa, prodajne izložbe, do završetka, sa slikom zadovoljnih organizatora i volontera**







## Sumarni rezultati ocjenjivanja maslinovih ulja na 8. Festival maslina u Zagrebu

Ukupno je analizirano i ocijenjeno 306 uzoraka maslinovog ulja pristiglih iz Hrvatske, Slovenije, Bosne i Hercegovine i Crne Gore.

Kemijsku i senzorsku analizu svih ulja proveo je profesionalni panel Udruge senzorskih analitičara maslinovog ulja OLEA – Zadar.

Kategoriji ekstra djevičanskih maslinovih ulja (EDMU) pripada 261 ulje, što je 85,3 % svih ulja, 39 ulja (12,7 %) kategorizirano je kao djevičansko (DMU), a samo 6 ulja (2 %) bila su lampante.

### Šampion natjecanja i pobjednici po kategorijama

- Šampion ovogodišnjeg natjecanja je **OPG Vladimir Čovo**, za monosortno ekstra djevičansko maslinovo ulje, sorta buža.
- Maslinar s najbolje ocijenjenim uljem u kategoriji **višesortnih** ekstra djevičanskih maslinovih ulja je **OPG Milenko Cukerić**
- u kategoriji najboljih **ekoloških** ulja najbolji je **OPG Matijašić Daniela**
- u kategoriji ocjenjivanja **najboljih udruga** prvo mjesto zauzeo je **Zagrebački maslinarski institut**, druga je Paićuša, Udruga maslinara Pisak, a treća je Udruga maslinara Buga – Vrsar.
- u kategoriji **najboljih uljara** prvo mjesto je zauzela **Uljara San Antonio – Vodnjan**, druga je Oljarna Babič – Babiči, a treća je Uljara Torač – Žbandaj.

### Najbolje plasirani članovi naše udruge:

OPG Stranić

Besalet Mulović

Marijan Marjanović (Stancija St. Antonio)

**ČESTITAMO !**





## Zaključni rezultati 8. Festivala maslina

**Na prodajnoj izložbi** izlagalo je više od 40 OPG-ova s uljem, sirom, vinima, slasticama, medom, te sredstvima i alatima za primjenu u maslinarstvu. Velika posjećenost Zagrepčana doprinijela je zadovoljstvu izlagača ostvarenom prodajom i promocijom.

**Održano je 8 radionica** za pripravu kozmetike na bazi maslinova ulja s ukupno 120 polaznika, te 6 radionica kušanja ulja s 90 sudionika. To je maksimalan broj koji je mogao sudjelovati, s obzirom na kapacitete dvorana.

**Održan je Stručni skup s 10 predavanja**, koje su održali istaknuti stručnjaci iz Zagreba, Splita i Zadra. Interes posjetitelja je bio maksimalan i sva su predavanja bila odlično posjećena. Za sve one koji nisu bili na Festivalu, prezentacije izlaganja su dostupne na mrežnoj stranici udruge.

**Izdan je bogati katalog s programom** svih događanja i popisom sudionika ocjenjivanja ulja i izlagača na prodajnoj izložbi. Također, objavljeni su i sažetci svih izlaganja sa Stručnog skupa, te tekstovi o aktivnostima naše udruge u prošloj godini.

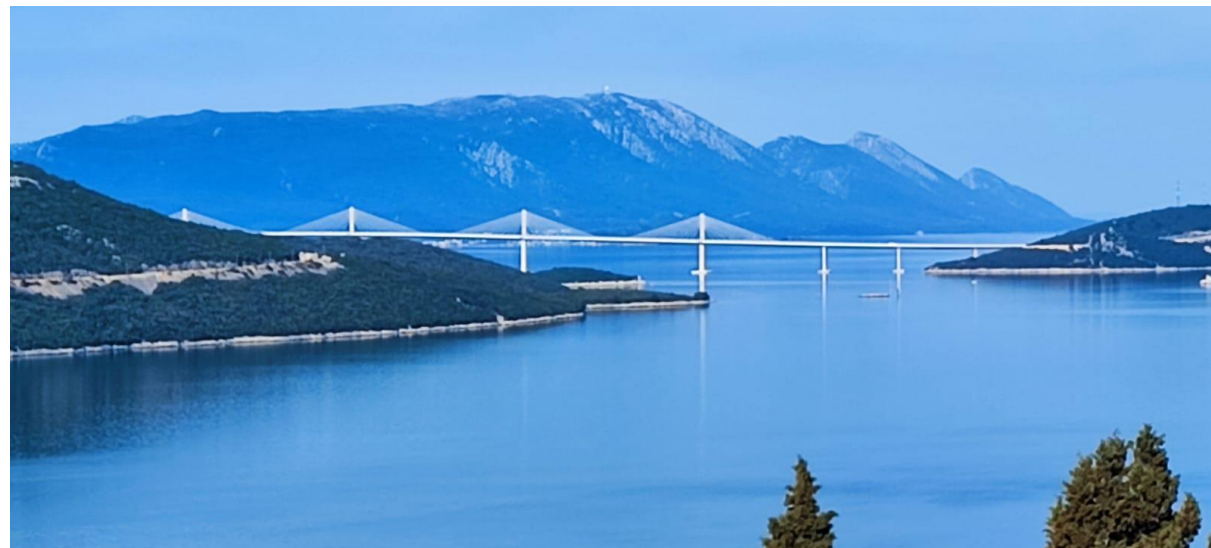
**Radionice za izradu kozmetike (gore) i kušanje ulja (dolje)**







**17. -19. ožujka 2023. Terenska nastava rezidbe maslina – Maslinik Šimunović Odak, Dubrovačko primorje**







## Posjeta Hercegovini

- ispred vodopada  
Kravice



- maslinik Slavena  
Granića



- pogled iz maslinika  
na Zapad



- Uljara Mikulić,  
Ljubuški





**NYIOOCWorld**

The world's largest and most  
prestigious olive oil quality  
competition.



**Official Guide**

**Naši članovi dobitnici zlatnih medalja na svjetskom ocjenjivanju  
maslinovih ulja u New Yorku 2023.**

**nagrađeni brand:**

**Oio Vivo**

**San Antonio**

**Nono Remiđo**

**Otres**

**Mudrina**

**Valencano**

**Turinela**

**član naše udruge:**

**Velimir Jurić**

**Marijan Marjanović**

**Patricija Vandelić**

**Juraj Ivanković**

**Željko Kolar**

**Paunović (ex Fimas)**

**Aurora Volarević**

**Pojedini maslinari osvojili su i značajne nagrade na ocjenjivanju: Japan, Dubai, Milano**



## 2. FINANCIJSKI IZVJEŠTAJ 2022./2023.

### Uvodno:

- Podnesena su i prihvaćena financijska polugodišnja izvješća za 2022. godinu
- Prihodi su uglavnom naplaćeni
  - Neplaćene članarine za 2022. i 2023. godinu – oko 1.360,00 eura
  - Neplaćeni prostor za izlagače – 200,00 eura
- Svi rashodi su pravoremeno plaćeni
- Nema neopravdanih rashoda
- Poslovanje je kontinuirano 'u plusu', ali smanjena likvidnost ponekad odgađa aktivnosti
- Gotovinsko poslovanje otežava evidencije i praćenje, ali je udio gotovinskih transakcija u padu
- Gotovinsko stanje blagajne je uredno

## 2. FINANCIJSKI IZVJEŠTAJ 2022./2023.

Stavka	Iznos (HRK)	Iznos (EUR)
Stanje sredstava na dan 24.05.2022.	19,420.67	2,577.57
Prihodi	312,622.98	41,492.20
Ukupno prihodi	332,043.65	44,069.77
Rashodi	296,381.99	39,769.66
<b>STANJE NA DAN 30.04.2023.</b>	<b>35,661.66</b>	<b>4,300.11</b>



## 2. FINANCIJSKI IZVJEŠTAJ 2022./2023.

Prihodi prema vrstama	Iznos (EUR)	Udio (%)
Članarine	2.243,04	5,40
Donacije	1.249,52	3,02
Naknade za sudjelovanja i kotizacije	37.999,64	91,58
<b>Ukupno</b>	<b>41.492,20</b>	<b>100,00</b>

## 2. FINANCIJSKI IZVJEŠTAJ 2022./2023.

<b>Rashodi prema namjeni</b>	<b>Iznos (EUR)</b>	<b>Udio (%)</b>
Opće poslovanje i rad udruge	2.237,56	5,62
8. Festival maslina u Zagrebu	28.746,31	72,28
Studijski posjeti i edukacije	8.570,12	21,55
Blagajnički polog	215,67	0,55
<b>Ukupno</b>	<b>39.769,66</b>	<b>100,00</b>



## 4. PLAN RADA UDRUGE ZA RAZDOBLJE 2023./2024.

### Administrativne aktivnosti:

- Uplate članarina za 2022. i 2023. godinu do kraja svibnja ove godine
- Konsolidiranje liste članova prema uplaćenim članarinama
- Ažuriranje podataka o članovima, proizvodnim resursima i ostvarenjima:  
*on-line* upitnik → ažuriranje baze podataka → interaktivna karta s profilima proizvođača
- Analiza i razmjena prikupljenih podataka među članovima udruge
- Publiciranje informacija (web stranica, publikacije, objave za medije)

### Web stranice i društvene mreže:

- Unaprjeđenje funkcionalnosti web stranica
- Ažuriranje podataka i povećanje aktivnosti
- Intenzivnije oglašavanje (članovi udruge i dobavljači)

## Razmjena informacija i edukacija članova:

### Sastanci članova udruge

- Upoznavanje novih članova
- Stručne rasprave o aktualnim temama
- Iskustva i savjeti najuspješnijih članova
- Stručna predavanja gostujućih predavača
- Prezentacije proizvoda i opreme
- Informacije o dostupnim izvorima financiranja za ulaganja u rast i razvoj proizvodnje
- Informacije o prilikama i inicijativama za certifikaciju, promociju i plasman proizvoda

### Terenski posjeti uspješnim maslinarima, udrugama maslinara, prerađivačima i sajmovima

- Praktična primjena agro i pomotehničkih mjera
- Upotreba modernih tehnologija
- Razvoj povezanih djelatnosti

### U fokusu:

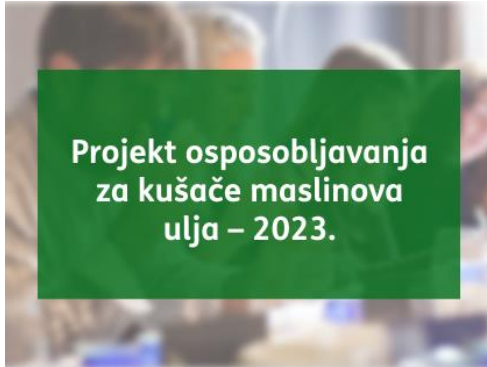
- Zadarska županija
- Šibensko-kninska županija
- Splitsko-dalmatinska županija
- Putovanje u inozemstvo

Mogućnost sudjelovanja zainteresiranih građana / potencijalnih novih članova (?)



## Projekt: Osnivanje zagrebačkog panela senzorskih analitičara

Edukacija 25 kušača maslinova ulja je prvi važan korak!



Faza 1 – teorijski dio + polaganje testova fiziološke sposobnosti

U zadnjem vikendu svibnja i prvom vikendu lipnja ove godine na Agronomskom fakultetu, u Laboratoriju za senzorske analize poljoprivredno-prehrambenih proizvoda

Prema ranijem interesu i dogovoru sudionici će biti iz:

- Zagrebačkog maslinarskog instituta,
- NZJZ dr. Andrija Štampar,
- Agronomskog fakulteta,

Edukaciju će provoditi licencirani edukatori iz Udruge senzorskih analitičara **OLEA – Zadar**

Faza 2 – praktični dio



Faza 3 – Upis kušača u Nacionalnu listu



Faza 4 – Osnivanje panela

## Projekt: Edukacija građana o koristima konzumiranja maslinovog ulja

- Edukacija djece i mladih putem radionica u odgojno-obrazovnim ustanovama: vrtići, osnovne škole, srednje škole, fakulteti
- Edukacije i radionice za građane u udruzi (prema interesu)
- Potpora udruge srodnim inicijativama



### Potencijalna dodana vrijednost povezivanja aktivnosti u projekt:

- Povezivanje sa zainteresiranim sponzorima i donatorima
- Ostvarivanje dodatne promocije rada udruge u medijima
- Mogućnost prijave na neki od natječaja za dodjelu bespovratnih sredstava
- Osiguranje sredstava za unaprjeđenje rada udruge (oprema, web, publikacije, suradnici, edukacija članova s ciljem prenošenja znanja građanima)





55<sup>TH</sup> INTERNATIONAL  
CHEMISTRY OLYMPIAD  
SWITZERLAND 2023

## Projekt: Blend vrhunskih hrvatskih maslinovih ulja za vrhunske mlade kemičare svijeta

Naša je udruga odlučila pomoći sudjelovanje **najboljih učenika srednjih škola iz Hrvatske na 55. Međunarodnoj kemijskoj olimpijadi (55 th International Chemistry Olympiad)** koja se održava na poznatom visokom učilištu ETH u Zürichu, koje je iznjedrilo mnoge Nobelovce.

Za nas iz Hrvatske je osobito važno da su tamo učili i radili naši jedini kemijski Nobelovci, **Leopold (Lavoslav) Ružička i Vladimir Prelog**.

Na Olimpijadi sudjeluje preko 90 država, svaka s 4 natjecatelja. Natječu se gimnazijalci do 20 godina starosti. Hrvatsku reprezentaciju čine učenici završnih razreda Prirodoslovne škole Vladimira Preloga iz Zagreba, Gimnazije u Puli i Gimnazije Josipa Slavenskog u Čakovcu. Od 2000. godine do sada, učenici iz Hrvatske su osvojili **56 medalja**: dvije zlatne, 14 srebrnih i 40 brončanih, a dobrom rezultatu se nada i ovogodišnja ekipa.

Naša je udruga, zajedno s tvrtkom **dm-drogerie markt d.o.o.** odlučila pomoći našoj mladoj delegaciji **doniranjem većeg broja bočica najboljih ekstra djevičanskih maslinovih ulja** koje će oni kao reprezentativni uporabni suvenir pokloniti drugim ekipama i organizatorima olimpijade. Uvjereni smo da će ovaj poklon na pravi način mladima diljem svijeta posvjedočiti da je Hrvatska maslinarska zemlja, s uljima najviše kvalitete.

## 9. Festival maslina u Zagrebu

Planirani datum održavanja 01-03/03/2024

Nova lokacija - Hotel Sheraton Zagreb

Novosti:

- Još raniji početak provedbe pripremni aktivnosti
- Promocija događanja u sklopu drugih sličnih manifestacija (VINOcom '23, Vinart, gastro manifestacije, dani mladog maslinovog ulja, najavno događanje)
- Dodatna promocija i pozivi maslinarima Dalmacije i maslinarima iz inozemstva
- Ranije prijave putem *on-line* aplikacije, prikupljanje više podataka o uzorcima radi analize
- Uvođenje novih kategorija ocjenjivanja
- Sudjelovanje naših kušača u ocjenjivanju uzoraka (?)
- Gastro sadržaji u sklopu događanja (?)



## Ključni izazovi:

- Fokus članova na aktivnosti svojih PG-ova = ograničene mogućnosti doprinosa članova
- Angažman članova UO/OO nije dovoljan
- Ograničeni izvori financiranja aktivnosti udruge
- Angažman administrativnog suradnika (web, društvene mreže, odgovori na upite građana, ostali administrativni poslovi)
- Prostor za aktivnosti udruge

Prijedlozi i doprinosi svih članova su dobrodošli!

**Hvala na pažnji!**

## Mogući odgovori (?):

- Uplate članarina u prvom tromjesečju
- Obiteljski paketi članarina
- Doprinosi tržišno-orijentiranih PG-ova u vidu veće članarine i/ili donacija sredstava i/ili proizvoda
- Oglašavanje / plaćene prezentacije
- Javna bespovratna sredstva
- Kontinuiraniji angažman većeg broja članova na projektima udruge tijekom godine

**Uspješna priča našeg člana, ekološkog maslinara i uljara**

**Marijana Marjanovića – Stancija st. Antonio**

**(vidi izvješće na mrežnoj stranici [www.zagreboliveinstitute.hr](http://www.zagreboliveinstitute.hr) )**