



Odlični pekovski izdelki v letu 2018

Kruh je zagotovo globoko zakoreninjen v naši tradiciji. Je del slovenske identitete in naše dediščine. Mnogi se spomnimo, kako nam je kot otroku teknil domač kruh, zato smo ponosni, da peka kruha danes ohranja najboljša znanja slovenske pekarske tradicije. Pri pripravi izdelkov se namreč vračamo k uporabi starih žit, kot so ajda, kvinoja in pira. Vračamo se tudi k nekaterim starim tehnologijam, denimo k uporabi kvasnih nastavkov, kislega testa in podaljšanih fermentacij ter izkoriščamo nova znanja in tehnologije za pripravo inovativnih, privlačnih, kakovostnih in zdravju prijaznih pekovskih izdelkov. Podpiramo lokalne proizvajalce žit z odkupom njihovega pridelka in skupaj z njimi stremimo k visoki kakovosti surovin in končnih proizvodov.

V Sloveniji je potrošnikom na voljo široka paleta številnih različnih krušnih izdelkov, ki se razlikujejo po edinstvenih okusih in oblikah. Pri razvoju izdelkov uspešno sledimo trendom povpraševanja na trgu in željam kupcev. Te gredo v smeri razvoja ekoloških in brezglutenskih izdelkov, izdelkov s povečane vsebnostjo beljakovin, s podaljšano svežino ter polpripravljenih izdelkov, ki se dokončno dopečejo na prodajnih mestih.

Kakovost in pestrost okusov ter sestavin slovenskega kruha so zagotovo ključni atributi, ki v nakup naših izdelkov prepričajo tudi tuje kupce širom po Evropi. Delež prodaje pekarskega sektorja na tujih trgih vsako leto narašča. Trenutno znaša že 12 odstotnih točk celotne prodaje, kar je za 5 odstotnih točk več kot pred petimi leti. Uspehe pekarske panoge beležimo tudi na domačem trgu. V letu 2016 smo zabeležili 7,6 odstotno rast prodaje, naša dejavnost pa je ustvarila 14 milijonov evrov dobička.

Izboljšave si obetamo tudi na področju javnega naročanja živil. S celotnim naborom naših odličnih izdelkov smo se vključili v spletni katalog živil za javno naročanje, ki javnim zavodom omogoča hitro in enostavno pripravo javnega naročila ter izbor dobaviteljev po regijah za pripravo izločenih sklopov v vrednosti 20% celotnega javnega naročila.

Ponosni smo na podeljena zlata priznanja našim pekovskim izdelkom, ki izkazujejo svojo odličnost v vsakoletnem preverjanju odlične kakovosti. Naj bodo priznanje za dobro delo, popotnica za nadaljevanje kakovostne izdelave ter za doseganje novih ambicioznih ciljev pri osvajanju novih trgov in novih kupcev.



Janez Bojc,
predsednik Sekcije za pekarstvo

A stylized handwritten signature in blue ink, consisting of a large initial 'B' followed by a series of loops and a final horizontal stroke.

Na Gospodarski zbornici Slovenije vsako leto izvedemo ocenjevanje kruha, pekovskega peciva, testenin, keksov in svežih slaščic pekarskih podjetij, ki s svojimi izdelki dnevno oskrbujejo slovenske trgovske police in javne zavode. Podjetja na ocenjevanje prijavijo tiste izdelke, za katere so prepričani, da so vredni zlatega odličja. Neodvisna komisija, sestavljena iz različnih strokovnjakov s pekarskega področja, po posebni ocenjevalni lestvici oceni prijavljene anonimne izdelke in potrdi ali ovrže opisane lastnosti. Komisija ocenjuje zunanji videz izdelka, lastnosti skorje in središča ter vonj in okus. Končno število točk je odvisno od morebitnih napak ocenjenih izdelkov po ocenjevalni lestvici, s katero se vrednotijo posamezne različno ponderirane lastnosti, ki se na koncu odrazijo v oceni.

Letošnje ocenjevanje je že 18. po vrsti. K temu dogodku so pristopila tradicionalno aktivna pekarska podjetja, ki že več let uspešno izkazujejo odličnost svojih izdelkov. Skupaj so prijavili 169 izdelkov, kriterijem odlične kakovosti je ustrezalo 141 izdelkov. Odlično kakovost so

najuspešneje izkazali kruhi, kar 94 odstotkov je bilo potrjenih, med pekovskim pecivom je bilo potrjenih 90 odstotkov izdelkov, med finim pekovskim pecivom 95 odstotkov izdelkov, med testeninami pa 92 odstotkov prijavljenih izdelkov. Manj uspešna sta bila segmenta svežih slaščic in piškotov, kjer je zlata odličja prejelo 50 odstotkov slaščic in 25 odstotkov piškotov.

Ker morajo podjetja kakovost nagrajenih izdelkov zagotavljati vse leto, jih komisija še dvakrat v tekočem letu naključno preveri tudi na trgovskih policah in jih opozori na morebitne napake.

Zlata priznanja odličnim pekovskim izdelkom so bila letos 1. februarja podeljena v Slovenskem etnografskem muzeju v Ljubljani, kjer so izdelki na ogled ves februar. Konec avgusta bodo razstavljeni na sejmu AGRA v Gornji Radgoni, junija pa bodo na Festivalu odličnih pekovskih izdelkov na pokušino v centru Ljubljane.



Jana Ramuš,
sekretarka Sekcije za pekarstvo



Potrjevanje kakovosti odličnih kruhov, pekovskega in finega pekovskega peciva, testenin, piškotov in svežih slaščic je potekalo med 9.-11.1.2018 v prostorih Gospodarske zbornice Slovenije.

Predsednik komisije:

dr. Tomaž Požrl (Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo)

Člani komisije:

Dušan Berglez (Bonopan d.o.o.)

Jona Repe (zunanji ekspert za senzoriko)

Robert Jovanovič (Victa d.o.o.)

Dodatni član komisije:

Mojca Kirn (Reprokolinska d.o.o.)

KATEGORIJA	ŠTEVILO ODLIČNIH IZDELKOV
kruh	78
pekovsko pecivo	19
fino pekovsko pecivo	21
piškoti	4
fino pekovsko pecivo v hladni verigi	7
testenine	12





Žito d.o.o.

Šmartinska c. 154

1000 Ljubljana

01 587 61 00

info@zito.si

www.zito.si

Ajdov kruh z orehi - 0,4 kg

Stoletni kruh - 0,75 kg

Zlati hlebec - 1 kg

Hribovc - 1 kg

Jelenov polnozrnat - 1 kg

Hribovc pirin - 0,8 kg

Stoletni pirin s chio - 0,65 kg

Krušnik - 0,75 kg

Italijanski kruh - 0,75 kg

Martinov kruh - 0,5 kg

Kruh s semeni - 0,5 kg

Koruzni kruh - 0,5 kg

Jelenov kruh - 0,50 kg

Ajdov kruh - 0,50 kg

Polnozrnat kruh - 0,5 kg

Pirina štručka - 60 g

Pizza štručka - 120 g

Spirala pisana - 120 g

Sirov burek - 200 g

Špinačni burek - 140 g

Orehova potička - 100 g

Pirini polnozrnat rezanci Zlato polje - 400 g

Pirini polnozrnat jušni rezanci Zlato polje - 250 g

Valjani rezanci Zlato polje - 400 g

Polžki s koprivo Zlato polje - 400 g

Ribana kaša Zlato polje - 500 g

Fidelini gnezdeca Zlato polje - 250 g

Tribarvni mini peresniki Zlato polje - 400 g

Žito d.o.o., PC Pekarna Vrhnika

Jelenov kruh - 1 kg

Žito d.o.o., PC Kruh - pecivo Maribor

Domači črni kruh - 1kg

Žito d.o.o., PC Gorenjka

Gorenjc polbeli - 1,5 kg

Žito d.o.o., PC Dolenjske pekarne

Pastirski črni kruh - 1 kg

Dolenjski hlebec - 1 kg

Polnozrnati žepki - 340 g



Dobra kot kruh!

Spar Slovenija d.o.o.

Letališka cesta 26

1000 Ljubljana

01 584 44 00, 080 82 44

info@spar.si

www.spar.si

Matjažev hlebec - 1 kg

Matjažev hlebec beli - 1 kg

Sitarjev hlebec - 0,6 kg

Kmečka bela štruca - 0,5 kg

Beneški kruh - 0,5 kg

Nogometni kruh - 0,8 kg

Pirin kruh - 0,35 kg

Premium tradicionalna baguetta - 270 g

Polnozrnata žemlja - 60 g

Kremna rezina - 170 g



Rudnidis d.o.o.

Jurčkova cesta 225
1000 Ljubljana
01 420 41 00
info@rudnidis.si
www.e-leclerc.si

Francoska štruca - 250 g

Francoska štruca s sezamom - 250 g

Sirova štručka - 80 g

Rugrov kruh - 3 kg

Črni gozdiček - 1500 g



PPS - Pekarne Ptuj d.o.o.

Rogozniška cesta 2
2250 Ptuj
02 7480520
komerciala@pps.si
www.ptujske-pekarne.si

Haloški kruh - 1 kg

Pirin kruh s posipom sončičnih semen - 0,5 kg



Pekarstvo Erika Blatnik Macuh s.p.

Predstruge 69

1312 Videm Dobropolje

031 395 993

erika@blatnik-trg.si

Kruh iz tatarske ajde - 0,5 kg

Kruh s črno lečo - 0,5 kg

Bela štruca - 1 kg

Orehova potica - 0,5 kg

Čokoladna rolada - 100 g

Pirina pita z malinami in skuto - 60 g

Mešana sadna torta - 80 g



Pekarna Brumat d.o.o.

Vodovodna pot 13

5000 Nova Gorica

05 330 81 00

info@pekarnabrumat.si

www.pekarnabrumat.si

Temna štruca Hofer - 0,5 kg

Lunin kruh - 0,4 kg



Pekarna Baškovč d.o.o.

Prisojna pot 4
1360 Vrhnika
01 75-56-066
judita.potocnik@baskovc.si
www.baskovc.si

Fidelini za juho - 500 g

Krpice domače - 500 g



Pekarna Pečjak d.o.o.

Dolenjska cesta 442
1291 Škofljica
01 360 15 50
info@pekarna-pecjak.si
www.pekarna-pecjak.si

Navihanček čokolada - lešnik z lešnikovim
posipom - Hofer - 80 g

Navihanček čokolada - lešnik - 80 g

Rogljíč francoski maslen - Hofer - 75 g

Rogljíč francoski z mareličnim nadevom -
Hofer - 85 g

Burek skutin - 220 g

Burek skutin v posodici za peko - Hofer - 250 g

Rogljíč francoski s čokoladno lešnikovim
nadevom in z lešnikovim posipom - 70 g

Burek mesni v posodici za peko - Hofer - 250 g

Burek jabolčni v posodici za peko, veganski -
Hofer - 240 g

Sadna košarica jogurt mango - Hofer - 90 g

Valjani jušni rezanci - 0,5 kg



Mlinotest d.d.

Tovarniška cesta 14

5270 Ajdovščina

05 364 45 00

info@mlinotest.si

www.mlinotest.si

Bela rustikalna štruca - 0,4 kg

Janez s semenim - 1 kg

Kraševac - ovseni kruh z orehi - 0,4 kg

Ajdov kruh z orehi - 0,4 kg

Temni hlebec - 1 kg

Istrijan kruh - 0,3 kg

Grajska štruca - 0,6 kg

Krof z mareličnim polnilom - 80 g

Praznična orehova potička - 500 g

Njoki - 500 g

Sirovi kapeleti - 250 g

Graham žemlja - 5 x 60 g

Kajzerica - 5 x 60 g

Vipavska bageta - 250 g

Baby kruhek - 60 g

Žemlja - 80 g

Žemlja - 70 g

Kajzerica - Lidl - 60 g



Mlinopek d.d.

Industrijska ulica 11
9000 Murska Sobota
02 534 16 20
info@mlinopek.si
www.mlinopek.si

Kruh vrtanik - 1 kg
Rženi kruhek - 0,5 kg



Mercator *ip*

Mercator IP d.o.o.

Dunajska cesta 110
1000 Ljubljana
01 234 36 45
info@mercator-ip.si
www.mercator-ip.si

Mercator kokos kocke - 350 g
Mercator torta malina - 770 g
Mercator krostata s sadjem - 2 x 135 g
Mercator krostata čoko lešnik - 2 x 100 g
Mercator keksi domači prijatelj - 200 g
Mercator pirin zavitek s slivami - 160 g
Mercator pirin zavitek z marelicami - 160 g



Hlebček d.o.o.

Ptujska cesta 74
2331 Pragersko
02 803 72 39
pekarna@hlebcek.si
www.hlebcek.si

Ementaler Hofer - 0,6 kg
Koruzni hlebec Hofer - 0,5 kg
Rženi hlebec Hofer - 0,7 kg
Ciabatta z zelenimi olivami Hofer - 0,3 kg
Bio rženi kruh Hofer - 0,5 kg
Koruzna štručka s chia semeni Hofer - 100 g
Sirovka Hofer - 80 g
Pletenica s sezamom Hofer - 80 g
Večzrnata štručka Hofer - 100 g
Kraljevo pekovsko pecivo Spar - 130 g
Štručka s šunko in sirom Hofer - 120 g



Delakorda d.o.o.

Ulica Pohorskega bataljona 11
2314 Zgornja Polskava
041 707 909
info@delakorda.si
www.delakorda.si

Čolnički z brusnicami - 170 g
Čokoladno presenečenje - 170 g



DON DON d.o.o., PE Pekarna Grosuplje

Gasilska cesta 2

1290 Grosuplje

01 786 69 00

info@dondon.si

www.dondon.si

Malnar - Pekarna Grosuplje - 1 kg

Krjavelj - Pekarna Grosuplje - 1 kg

Sosed - Pekarna Grosuplje - 0,7 kg

Korošec - Pekarna Grosuplje - 1 kg

Matevž - Pekarna Grosuplje - 1 kg

Pirin polnozrnat kruh - Pekarna Grosuplje - 0,4 kg

Domači koruzni - Pekarna Grosuplje - 1 kg

Domači ajdov - Pekarna Grosuplje - 0,8 kg

Hud kruhek brez kvasa - Pekarna Grosuplje -
0,35 kg

Babičin kruh - Pekarna Grosuplje - 0,85 kg

Piknik ciabatta - Pekarna Grosuplje - 0,5 kg

Skorjavec - Pekarna Grosuplje - 1 kg

Skorjavec temni - Pekarna Grosuplje - 1 kg

Skorjavec pirin - Pekarna Grosuplje - 0,8 kg

Hrustavec temni - Don don - 1 kg

Gruntar - Don don - 1 kg

Cesar črni - Don don - 1 kg

Kruh brez kvasa s semeni - Don don - 0,4 kg

Ovseni kruhek - Pekarna Grosuplje - 0,3 kg

Babičin temni kruh - Pekarna Grosuplje - 0,85 kg

Durum kruhek - Pekarna Grosuplje - 0,3 kg

Krjaveljev polnozrnat hlebček - Pekarna
Grosuplje - 0,5 kg

Krajcar beli - Pekarna Grosuplje - 0,5 kg

Krajcar polbeli - Pekarna Grosuplje - 0,5 kg

Babičin pisani kruh - Pekarna Grosuplje - 0,4 kg

Beljakovinski kruhek - Pekarna Grosuplje - 0,4 kg

Hrustavec - Don don - 1 kg

Piknik pogača s semeni - Don don - 0,4 kg



Podelitev zlatih
priznanj odličnih
pekovskih izdelkov

7. februar 2017



Razstava odličnih
pekovskih
izdelkov v prtljihu
Gospodarske
zbornice Slovenije

februar 2017



Razstava »Kruh med
preteklo in sodobno
ustvarjalnostjo«
v Slovenskem
etnografskem
muzeju

9. -17. junij 2017



Festival odličnih
pekovskih izdelkov
na Stritarjevi ulici

10. junij 2017



Razstava odličnih
pekovskih izdelkov
na sejmu AGRA 2017

26.-31. avgust 2017

Vedno SEM postavljen pred izbiro.
Želim izbirati dobro, pametno in
z občutkom za kakovost življenja.
Želim izbrati in ne jemati že izbranega.
Želim kakovostna živila s poreklom.
To je del moje narave, je moj način življenja,
ki se mu ne želim odpovedati.

Izbiram PRIHODNOST - KUPUJEM SLOVENSKO



Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij ■ Sekcija za pekarstvo

Dimičeva 13 ■ 1504 Ljubljana

T: (01) 5898 294 ■ zivilska.ind@gzs.si ■ www.gzs.si/zkzp

Uredili: Jana Ramuš in Katarina Jevšjak ■ Ljubljana, januar 2018