

2  ODLIČNI  
PEKOVSKI  
IZDELKI



“

So tiste izjemne roke, ki so zapisane  
skrbnosti, predanosti, ustvarjalnosti.

So tiste edinstvene roke, ki ustvarjajo  
izdelke odličnosti, kakovosti, izjemnosti.

So tiste nevidne roke, ki so naš sopotnik  
skozi vsakdan.

# SLOVENIJA – DEŽELA ODLIČNEGA KRUHA IN DRUGIH PEKOVSKIH IZDELKOV

Leto 2000. Novo tisočletje. Simbol upanja in sprememb. Začetek nacionalnega projekta ocenjevanja kruha in drugih pekovskih izdelkov, »Odlični pekovski izdelki«. Ocenjevanja, ki nevsiljivo, a hkrati povedno simbolizira in udejanja ključne lastnosti pekovske panoge v Sloveniji.

Ni naključje, da projekt od svojega prvega dne v poimenovanju nosi besedo »odličnost«. Po definiciji namreč pomeni lastnost, ko »nekdo oz. nekaj dosega najvišjo oceno glede izpolnjevanja dolžnosti, pričakovanj, zahtev, ki jih do njega gojijo drugi«. »Odlični pekovski izdelki« niso tekmovanje. V svojih temeljih zagovarjajo in spodbujajo slovenska pekarska podjetja, da s svojimi izdelki odgovarjamo na pričakovanja in zahteve naših ocenjevalcev – strokovnjakov na eni in potrošnikov na drugi strani. Slovenska pekovska podjetja smo se tudi v okviru »Odličnih pekovskih izdelkov« zavezala našim potrošnikom, zato je okus odličnega kruha postal del genskega zapisa slovenskega naroda. Tako kot Italija slovi kot dežela pize in testenin ter Francija velja za deželo vina in baget, je Slovenija zaradi svoje izjemne tradicije, visoke kakovosti in raznolikosti receptur sinonim za deželo odličnega kruha in drugih pekovskih izdelkov.

Stalna rast števila prijavljenih vzorcev in sodelujočih podjetij ter izjemna raznolikost in pestrost prijavljenih dokazujejo, da projekta »Odlični pekovski izdelki« ne dojemamo kot trenutek za tekmovanje in dokazovanje, pač pa kot edinstveno priložnost za medsebojno sodelovanje, ki nas spodbuja k stalni rasti in izboljševanju naših izdelkov. Omogoča nam, da si v svoji zavezanosti odličnosti pekovska podjetja, potrošniki in trgovci podajamo

roke. Znak odličnosti pri potrošnikih zbuja občutek zaupanja. Trgovska podjetja v nagrajenih izdelkih prepoznavajo svojo konkurenčno prednost. Zato z različnimi promocijskimi in prodajnimi aktivnostmi proaktivna podpirajo nagrajene izdelke ter jim odpirajo pot do svojih prodajnih polic. Tako omogočajo, da odličnost lahko seže v vsak slovenski dom. Zmožnost sodelovanja, ki jo sodelujoča podjetja izkazujejo, nam omogoča, da je slovenska pekarska panoga skozi desetletja dosegla izjemno visoko raven kakovosti, s katero danes suvereno in samozavestno prestopa meje naše države, se uspešno internacionalizira in dosega zavidljivo konkurenčno pozicijo na tujih trgih. Nenazadnje, Slovenija ravno v času praznovanja jubilejne obletnice »Odličnih pekovskih izdelkov« predseduje največjemu mednarodnemu združenju pekarskih podjetij AIBI. Med 27. in 30. majem 2021 pa na Bledu gostimo največji mednarodni strokovni kongres na področju pekarske industrije v zgodovini samostojne Slovenije. Slovenska pekarska panoga tako dokazuje, da tudi majhni narodi lahko krojimo in sooblikujemo mednarodni prostor.

Pekarstvo je hitro rastoča in visoko konkurenčna panoga. Slovenska pekarska podjetja smo se nanjo odzvala s stalnim inoviranjem in smelostjo. Že pred desetletji smo se odločili, da bomo na področju visoke kakovosti in inovativnosti konkurirali drugim. Danes lahko slovenski potrošnik na vsakem koraku posega po inovativnih izdelkih, o katerih pred desetletjem nis(mo) niti razmišljali. Proteinski, LCHF, brezglutenski, veganski kruhi ter izdelki, ki temeljijo na novih tehnologijah in sodobnemu življenjskemu stilu ljudi, so na slovenskih policah stalnica in na razpolago vsak dan.

Tehnologija in tradicija sta pomembna dejavnika pri razvoju in izdelavi pekovskih izdelkov. A najpomembnejše so roke pekov, razvijalcev in ustvarjalcev. Zato smo ob 20. obletnici »Odličnih pekovskih izdelkov« v središče postavili ljudi. Njihova predanost, pogum in delavnost so Slovenijo postavili v družbo najboljših. Z njimi bo lahko Slovenija tudi v prihodnje udejanjala pozicijo dežele odličnega kruha in drugih pekovskih izdelkov. Kajti odličnost je slovenskim pekomi in pekovkam zapisana v genih!

JANEZ BOJC, predsednik Sekcije za pekarstvo, GZS – ZKŽP

# OGLEDALO ODLIČNOSTI SLOVENSКИH PEKOVSKIH PODJETIJ

GZS – Zbornica živilskih in kmetijskih podjetij (ZKŽP) letos že 20. leto zapored pod nazivom »Odlični pekovski izdelki« organizira visoko strokovno in uveljavljeno ocenjevanje najbolj kakovostnih, inovativnih in izstopajočih izdelkov s področja pekarstva kot tudi slaščičarstva in testeninarstva v Sloveniji. Namen aktivnosti je bil v začetku prepoznavati najboljše kruhe in druge pekovske izdelke ter slovenskemu potrošniku nuditi zagotovilo vzdrževanja visoke kakovosti nagrajenih izdelkov skozi enoletno obdobje, a je v dveh desetletjih prerasla svoje prvotne okvire.

Projekt je danes prepoznan kot edinstven in kredibilen primer spodbujanja odličnosti tako v slovenskem kot tudi širšem evropskem prostoru. »Odlični pekovski izdelki« tako predstavljajo spodbudo slovenski prehranski industriji k razvoju in proizvodnji višje kakovosti na eni strani ter grajenje spoštovanja in zavedanja o pomenu tako pekovske dejavnosti kot tudi pekovskega poklica na drugi strani.

20 let je v sodobnem poslovnem okolju, v katerem podjetja dosegajo povprečno življenjsko dobo krajšo od desetletja, dolga doba. 20 let stalne rasti je v času, ki ga zaznamujejo hitri vzponi in padci, pogosteje izjema kot pravilo.

Ko stojimo na pragu 20. obletnice aktivnosti »Odlični pekovski izdelki« se s ponosom in velikim veseljem oziramo na prehojeno pot, ki jo zaznamujejo izjemne številke. 1566 podeljenih priznanj v dveh desetletjih. 4-kratna rast števila prijavljenih vzorcev v zadnjih 10 letih v primerjavi s prvim desetletjem. Zvestoba sodelujočih podjetij, med katerimi so nekatera izmed njih z

nami že od samega začetka. Visoka prepoznavnost priznanja in kredibilnost, ki jo »Odličnim pekovskim izdelkom« pripisujejo vsi člani v verigi – od pekarskih podjetij do trgovcev in potrošnikov.

Na pekarska podjetja, ki so prejemniki zlatih priznanj, gledamo s spoštovanjem. Zaposlujejo 54 % vseh zaposlenih v pekarski dejavnosti v Sloveniji, ustvarijo 72 % celotnih prihodkov v pekarstvu in ustvarijo 88 % celotnega neto dobička v panogi. Njihova povprečna izvozna usmerjenost je za skoraj 4 odstotne točke višja od povprečja celotne dejavnosti. »Odlični pekovski izdelki« so torej več kot le ocenjevanje odličnosti in zagotovilo visoke kakovosti izdelkov za slovenskega potrošnika. So ogledalo odličnosti in izjemnosti slovenskih pekarskih podjetij. Usmerjala so pot razvoja slovenske pekarske dejavnosti v preteklosti, dajejo smer in ritem njenemu prihodnjemu razvoju.

Hvala vsem posameznikom, podjetjem in organizacijam, ki ste bili z nami na tej 20-letni poti. Ki ste s svojo predanostjo, aktivnostjo in pripravljenostjo za sodelovanje omogočili ta izjemen uspeh »Odličnih pekovskih izdelkov«.

Rekordno število prijavljenih in nagrajenih izdelkov v jubilejnem letu je spodbudna popotnica za prihodnost. V Zbornici kmetijskih in živilskih podjetij bomo tudi v prihodnje z odgovornostjo in predanostjo podpirali prizadevanja slovenske pekarske panoge, da ohrani svojo vrhunskost in izjemnost. Ker verjamemo, da je odličnost doma v Sloveniji.

dr. TATJANA ZAGORC, direktorica, GZS - ZKŽP

# DEJAVNOST PEKARSTVA V SLOVENIJI

## PEKARSKA PODJETJA V SLOVENIJI LETNO PROIZVEDEJO



**97 000 TON**  
svežega kruha  
in pekovskega peciva



**2 000 TON**  
piškotov



**6 000 TON**  
jajčnih testenin

## DEJAVNOST PEKARSTVA V SLOVENIJI



zdrružuje  
**339** PODJETIJ



zaposluje  
**4515** LJUDI

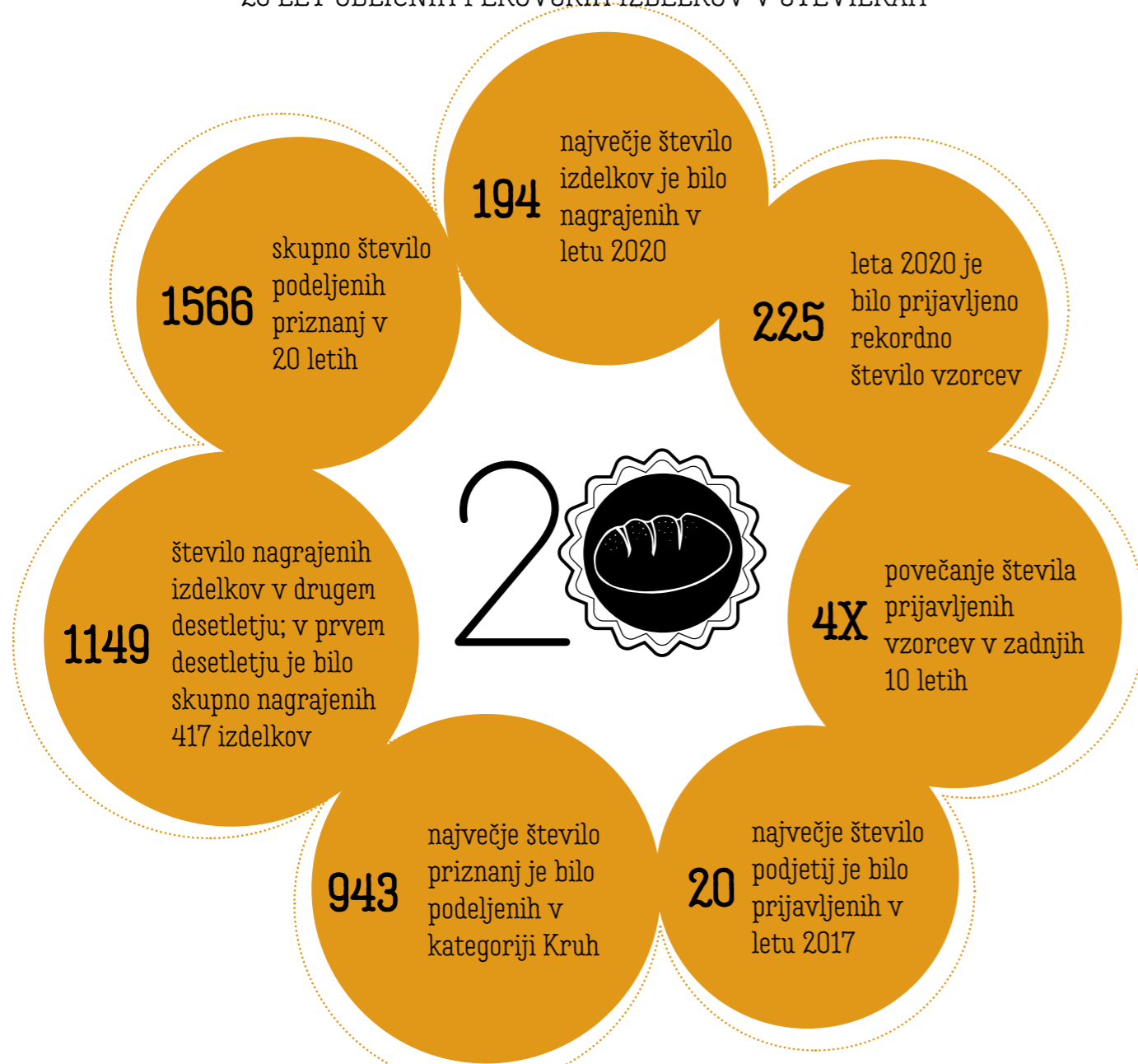


ustvari več kot  
**370** MIL. EUR  
čistih prihodkov od  
prodaje na leto



skoraj  
**15%** PRODAJE  
ustvari na tujih  
trgih

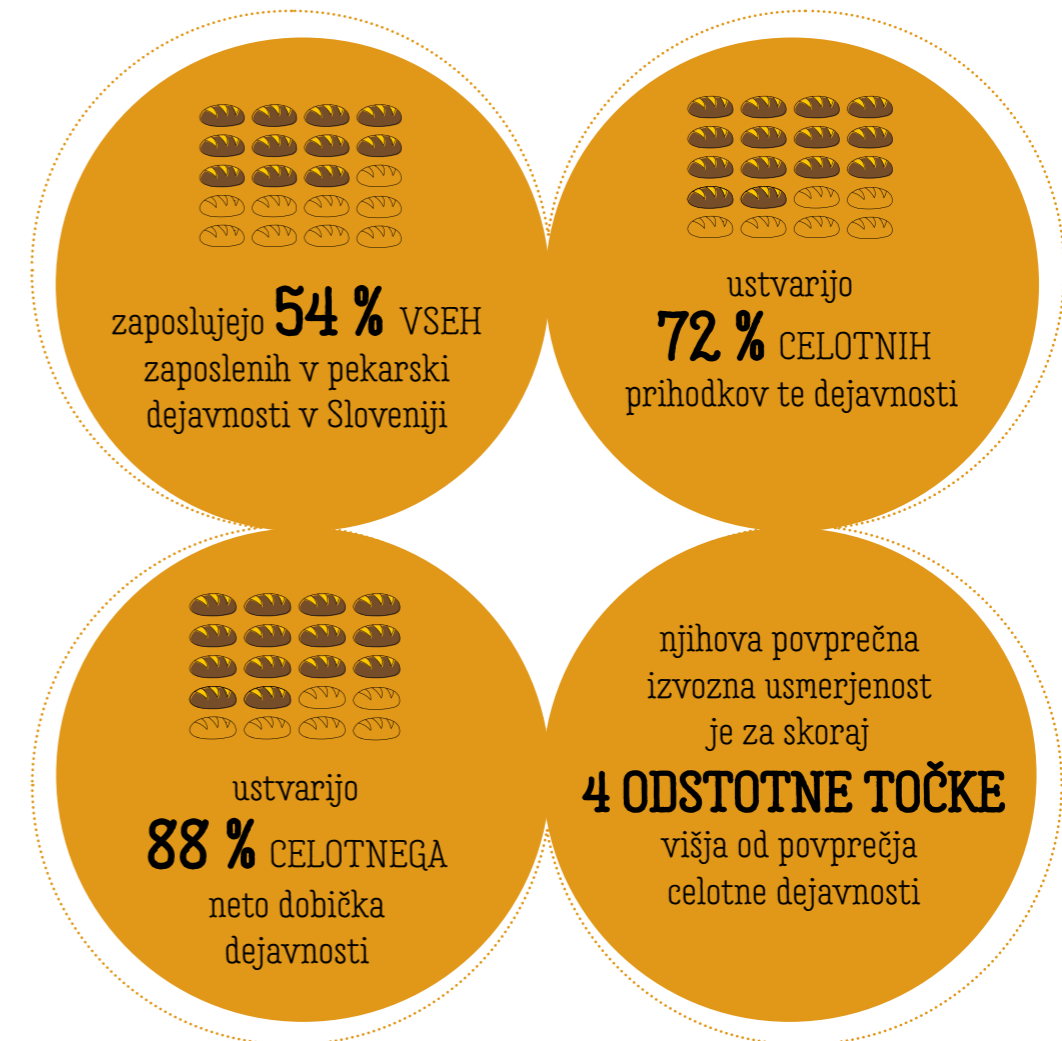
## 20 LET ODLIČNIH PEKOVSKIH IZDELKOV V ŠTEVILKAH



Vir podatkov: GZS – Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij, februar 2020.



## PODJETJA, PREJEMNIKI ZLATIH PRIZNANJ ZA ODLIČNE PEKOVSKÉ IZDELKE V LETU 2020:



Vir podatka: Vir podatkov so podatki iz letnih poročil gospodarskih družb, ki jih Gospodarski zbornici Slovenije skladno z Zakonom o gospodarskih družbah posreduje AJ PES.







Po kruhu se dan pozna.



Odločitev, da bom postala pekovka, sem sprejela že v rani mladosti. Od nekdaj namreč rada pečem, saj lahko tako izražam svojo kreativnost; hkrati osrečujem sebe in druge. Pomembno je namreč, kakšna čustva vložiš v izdelek. Ni boljšega kot kruh, ki ga zamesi in z golimi rokami oblikuje pek, ki ta poklic opravlja z navdušenjem in predanostjo. In ni srečnejšega peka, ki vidi, kako nekdo njegov izdelek je s slastjo.

DAMJANA MAJER, PEKOVKA



Žito kruh Zlati hlebec	1 kg
Žito kruh Jelenov polnozrnati	1 kg
Žito kruh Hribovc	1 kg
Žito kruh Hribovc beli	1 kg
Žito kruh Zlati hlebec črni	1 kg
Žito kruh Hribovc pirin	800 g
Žito Stoletni kruh	750 g
Žito kruh Krušnik	750 g
Žito kruh Jubilejni	700 g
Žito kruh Stoletni pirin s chio	650g
Žito Jelenov kruh	1,0 kg
Žito Jelenov beli	1,0kg
Žito Gorenjc polbeli	1,5 kg
Žito Gorenjc beli	1,5 kg
Žito Pastirski črni kruh	1,0 kg
Žito Dolenjski hlebec	1,0 kg
Žito Domači črni kruh	1,0 kg
Žito Mlinarjev hleb	1,0 kg
Žito Zajtrk kruh	500g
Žito kruh Bio Pirin	800 g
Žito Martinov kruh	750 g
Žito Italjanski kruh	750 g
Žito Italjanski kruh	500 g
Žito Martinov kruh	500 g
Žito Kruh s semeni	500 g
Žito Koruzni kruh	500 g
Žito Jelenov kruh	500 g
Žito kruh Hribovc	500 g
Žito Ajdov kruh	500g
Žito kruh Stoletni pirin chia	500 g



Žito kruh XXL Lepinja	500g
Žito Grški kruh z jogurtom	500 g
Žito kruh Polovine	500g
Žito Ajdov kruh z orehi	400g
Žito kruh Ječmenova štručka	400 g
Žito kruh Ješprenjček z orehi	400 g
Žito Ocvirkov kruh	400 g
Žito kruh Sončni	400g
Žito kruh Zlato zrno	400g
Žito kruh Premium z olivami	400g
Žito Fitnes kruh	300g
Žito Kruh Klasik Brez glutena	250 g
Žito Kruh s semeni brez glutena	250 g
Žito Kruh ajdov brez glutena	250 g
Pirina štručka	60 g
Pizza štručka	120 g
Pletenica pirina	60 g
Orehova potička	80 g
Planinsko pecivo	80g
Polžek cimet	80g
Polžek višnja	80g
Polžek skuta	80g
Polžek oreh	80g
Mini kruhek semenko	35g
Sirov burek	200g
Špinačni burek	140g
Zlato polje Valjani špinačni rezanci	400g
Zlato polje Valjani široki rezanci jajčni	400g
Zlato polje Pirini polnozrnati rezanci	400g
Zlato polje Fidelini gnezdeca jajčni	250g
Zlato polje Kodrasti rezanci v gnezdih	400g







Z ljubeznijo do slaščic se rodiš, odličnemu receptu privoščiš najboljše sestavine, dodaš ščepec dobre volje. Tako v Conditusu vsak dan okronamo kraljico slovenskih slaščic, Blejsko kremšnito.



*MINKA KOROŠEC, SLAŠČIČARKA*

Šamrole 3x40 g

Blejska kremšnita 180 g







“

Delo slašičarke zahteva veliko mero natančnosti in pravi občutek za delo z nežnimi keksi. Prvi korak je peka. Drugi pa dodelava, kjer v kekse ročno brizgamo polnilo, ročno jih tudi sestavljamo. Začnemo tako, da si razdelimo vloge. In potem delujemo kot usklajen orkester. Delo ni statično, veliko je premikanja, vsak dan opravljáš kakšno drugo vlogo. A ne glede na vlogo, vedno stremimo k istemu skupnemu cilju, izdelati keks, ki bo dober, a tudi estetsko dovršen. Če je lep, gre namreč tudi bolj v slast.

”

TIM SLAŠČIČARK







“

Pri tem delu sem lahko združil dve veliki ljubezni - pekarstvo in zgodovino. Ponošen sem namreč, da lahko sodelujem pri razvoju in ohranjanju slovenske krušne dediščine. Kot pravi pregovor: če ne veš, kje si bil, ne veš, kam greš.

”

MARTIN GREGORČIČ, PEK IN INŠTRUKTOR ZA DOPEKO

Krof marelica, Don Don	80 g
Babičin kruh, Pekarna Grosuplje	850 g
Piknik ciabatta, Pekarna Grosuplje	500 g
Pogača bela, Don Don	500 g
Malnar, Pekarna Grosuplje	1 kg
Krajcar beli, Pekarna Grosuplje	500 g
Domača peka, Pekarna Grosuplje	800 g
Vaška peka bela, Don Don	800 g
Super kruh, Pekarna Grosuplje	400 g
Piknik pogača s semeni, Don Don	400 g
Domača peka temni, Pekarna Grosuplje	800 g
Vaška peka temna, Don Don	800 g
Krajcar polbeli, Pekarna Grosuplje	500 g
Skorjavec temni, Pekarna Grosuplje	1 kg
Gruntar, Don Don	1 kg
Skorjavec, Pekarna Grosuplje	1 kg
Sosed, Pekarna Grosuplje	700 g
Skorjavec pirin, Pekarna Grosuplje	800 g
Hrustavc, Don Don	1 kg
Kruh brez kvasa s semeni, Don Don	400 g
Hrustavc temni, Don Don	1 kg
Krjavelj, Pekarna Grosuplje	1 kg
Pisana korenina, Pekarna Grosuplje	400 g
Babičin temni kruh, Pekarna Grosuplje	850 g
Babičin pisani kruh, Pekarna Grosuplje	400 g
Večzrnati kruh s semeni, Don Don	500 g
Proteinski kruh s chia semeni, Don Don	400 g
Proteinc, Pekarna Grosuplje	400 g
Beljakovinski kruhek, Don Don	400 g
Hud kruhek brez kvasa, Pekarna Grosuplje	350 g
Matevž, Pekarna Grosuplje	1 kg
Cesar črni, Don Don	1 kg
Korošec, Pekarna Grosuplje	1 kg
Domači koruzni kruh, Pekarna Grosuplje	1 kg
Babičin koruzni kruh, Pekarna Grosuplje	500 g
Pirin polnozrnati kruh, Pekarna Grosuplje	400 g
Domači ajdov kruh, Pekarna Grosuplje	800 g
Ajdov pravi, Don Don	800 g
Kruhek Zdravko, Pekarna Grosuplje	400 g





# Chlebček

“ Kruh ni le moka, kvas, sol in voda. Kruh je znanje, ki ga ima pek v glavi, in je občutek, ki ga ima pek v rokah. Stari peki so trdili, da mora biti pek močan. No, tu nam je na pomoč prišlo sodobna tehnologija, s katero lahko recepture, ki jih v zgodnjih fazah razvijamo ročno, spravimo v industrijsko proizvodnjo in zagotavljamo enako kakovost, kot če bi bil kruh v celoti pripravljen ročno. In potem je tu še ponos, ko produkti, ki si jih razvijal, najdejo pot v domove naših kupcev, vedno znova in znova, ob vsakdanjih in prazničnih trenutkih.

BOJAN MERZEL, PEKOVSKI MOJSTER

”

Pohorska omleta, Hofer	300 g
Prekmurska gibanica	200 g
Orehova potička, Hofer	80 g
Ciabatta, Hofer	300 g
Ementaler, Hofer	400 g
Alpski rustikalni hlebec, Hofer	500 g
Rženi hlebec, Hofer	700 g
Koruzni hlebec, Hofer	500 g
Pletenica s sezamom, Hofer	80 g
Hamburger bombeta, Hofer	105 g
Sirovka, Hofer	80 g
Kajzerica, Hofer	65 g
Večzrnata štručka, Hofer	100 g
Pirina bombetka, Hofer	60 g
Koruzna štručka z bučnimi semeni, Hofer	100 g
Pizza štručka, Hofer	120 g







“ To delo me veseli in izpolnjuje. Zaradi ljubezni do kruha in krušnih izdelkov. Svoje znanje z veseljem delim z mlajšimi generacijami. A pri peku je ključno tudi to, da poleg strokovnega znanja in spretnosti, k svojemu delu pristopa z ljubeznijo. In če so v pekarni sodelavci, ki čutijo enako, se lahko oblikuje tim, ki žanje uspehe.

NIHAD BUZADŽIJA, GLAVNI PEK ”

Pehtranova potica	500 g
Krof iz tatarske ajde	60 g
Pšenični polbeli kruh	1 kg
Pirin mešani kruh	1 kg







Biti slaščičar je najbolj dišeč in slasten poklic. Človek se ga zlepa ne naveliča. Različne arome, oblike, teksture, barve in okusi dajo polet domišljiji. Slednje te spodbujajo, da iščeš nova znanja, s katerimi boš lahko izživel svoj talent in ustvarjal presežke. V službo pridem rada, saj mi poleg dela predstavlja tudi užitek, nekakšna sprostitev. Delam z enakim odnosom, kot bi delala zase oziroma za tiste, ki jih imam najraje. Ta nevidna energija, s katero slaščičar začini svoj izdelek, se vedno pozna.



*SONJA JAMNIK, SLAŠČIČARKA*

Slovenska potica z orehovim nadevom in rozinami, Mercator	650 g
Veganska orehova potica z rozinami, Mercator	450 g
Potratna potica, Mercator	750 g
Kokos kocke, Mercator	350 g
Krostata čoko lešnik, Mercator	100 g
Skutina pita s sadjem, Mercator	650 g
Torta borovničevo presenečenje, Mercator	1 kg





“

V pekarni, četudi industrijski, dan ni enak dnevu. Vedeti je treba, kako velik bo zames, časovno uskladiti procese, uskladiti sodelavce, saj usklajena ekipa nosi ključ do uspeha... Izziv so še male dnevne posebnosti, recimo vreme. Malokdo ve, da primorska burja tudi v pekarni pokaže svojo moč. A vse to se naučiš obvladovati z izkušnjami in z znanjem, ki ga nenehno nadgrajujemo. In tudi zato vztrajam v poklicu, ki ni lahek, a prinaša velike nagrade.

”

*MATJAŽ BOBEK, PROIZVODNI TEHNOLOG*

Zlata orehova potica	600 g
Krof z mareličnim polnilom	80 g
Bela rustikalna štruca	400 g
Romano	500 g
Beljakovinski kruh, Lidl	400 g
Maratonc	300 g
Kraševac	400 g
Vipave	400 g
Ajdov kruh z orehi	400 g
Divita pirini peresniki	500 g
Divita ajdovi rezanci	250 g
Divita ajdovi ravioli s 3 siri	250 g
Divita ajdovi ravioli z gobami	250 g
Baby kruhek, Hofer	60 g
Žemlja s semeni	60 g
Žemlja, Lidl	70 g
Tenna štručka, Hofer	60 g
Kajzerica, Lidl	60 g
Koruzna štručka	90 g
Žemlja, Hofer	70 g







“

Če bi izbiral še enkrat, bi izbral isti poklic, saj ga opravljam z veseljem in uživam v tem, kar mi nudi: razgiban in pester delovnik, potovanja po Sloveniji in tujini, nova znanja, predvsem pa možnost, da svoje znanje delim tudi s sodelavci na terenu, in tako vplivam na to, da kupcem vselej postrežemo popolne izdelke.

”

*SIMON BUDANEC, INŠTRUKTOR ZA DOPEKO*

Rogljič francoski maslen, Hofer	75 g
Fit rogljič, Hofer	80 g
Rogljič Kalček, Hofer	70 g
Rogljček francoski z mareličnim nadevom, Hofer	85 g
Francoski rogljiček z mareličnim nadevom in posipom	70 g
Francoski rogljiček s čokoladno-lešnikovim nadevom in posipom	70 g
Navihanček čokolada-lešnik z lešnikovim posipom, Hofer	80 g
Polžek sir, Hofer	90 g
Polžek pizza, Hofer	90 g
Burek skutin v posodici za peko, Hofer	250 g
Burek skutin	220 g
Burek mesni v posodici za peko, Hofer	250 g
Burek jabolčni v posodici za peko, Hofer	240 g







“

Biti slaščičar ni zgolj služba, to je delo, za katerega si poklican. Ne gre namreč drugače, kot da ga opravljaš s srcem in ljubeznijo. In z mislijo na tistega, ki bo okusil tvojo sladico. Zahteve trga so vedno večje, ne pusti nam, da bi zaspali na starih lovorikah. To pomeni, da je to poklic, pri katerem se razvijaš in napreduješ. Jaz se že 24 let vsak dan naučim kaj novega. Na koncu pa sem nagrajena tudi z neprecenljivim občutkom, ko nekdo pohvali izdelek, ki je prišel izpod tvojih rok.

”

*KSENJA STRELEC, SLAŠČIČARKA*

Jabolčni zavitek	100 g
Ptujski krof	80 g
Punč bombice	350 g
Kruh Štajerc	1,3 kg
Donački kruh	1,3 kg
Pirin kruh s sončničnimi semeni	500 g
Pirin kruh z ovsenimi kosmiči	500 g
Markovski črni kruh	1 kg
Kruh jerpica koruzna	1 kg
Štručka ajdova z orehi	90 g
Mini baguetta	120 g
Žemlja s chia semeni	55 g





# SASTELA®



Krhka pita 450 g

Sacher 450 g





*Dobra kot kruh!*

“

V pekarni sem se zaposlil takoj po končani fakulteti in takrat me je navduševalo to, da sem lahko hitro pridobival nova znanja, spoznaval tehnološke postopke. Opremljen s temi znanji in spretnostmi se zdaj uspešno soočam z vedno novimi izzivi, od izboljšav starih receptur do sledenja trendom in predvsem sodobnim prehranskim smernicam. A danes mi je to delo še toliko bolj priraslo k srcu, ker delam z najboljšim timom, ki skrbi za kakovost naših izdelkov.

”

*ANDRAŽ PODLOGAR, PROIZVODNI TEHNOLOG*

Kremna rezina	170 g
Beneški kruh	500 g
Matjažev beli hlebec	1 kg
Knečka bela štruca	500 g
Premium tradicionalna baguetta	270 g
Nogometni kruh	800 g
Matjažev hlebec	1 kg
Sitarjev hlebček	600 g
Pirin kruh	350 g
Rženi hlebec	1 kg







“

Biti pek je namreč pri nas tradicija. Moj oče je bil pek in nekaj najbolj naravnega je bilo, da sem šel po njegovih stopinjah tudi jaz. A vendar to ne pomeni, da iz generacije v generacijo delamo enako. Ne! Vsak je dodal k delu nekaj svojega, svoj prispevek v znanju in kreativnosti. Uživam v tem, da skrbim za to, da ljudje jedo dober in lep kruh. Da jedo kruh, ki se ga je dotaknila moja roka. Kruh vedno nekdo rabi in če lahko za nekoga nekaj dobrega narediš, je to zagotovo dober kruh.

”

ANDREJ DENŠA, PEK

Kruh vrtanik	500 g
Domači delani kruh	1 kg







“ Pek je mojster. Je virtuoz, je umetnik. S testom ustvarja prava umetniška dela, ki polepšajo naše trenutke, ki jih delimo z osebami, ki so nam blizu. ”

PEKARNA BRUMAT

Kraljevi hlebček, Hofer	500 g
Lunin kruhek	200 g







“ Ta poklic rada opravljam zato, ker je razgiban, saj vsak dan delamo kaj drugega. Je zanimiv, ker nas nenehno spodbujajo, naj razmišljamo o produktih, jih razvijamo, predlagamo in inoviramo. A je hkrati tudi domač. Pogosto se pri delu spomnim na babico in si mislim, pa saj danes je vse enako, težja dela sicer opravijo stroji, a z rokami se je treba dotaknit prav vsakega rezanca. In prav to, da smo ohranili veliko ročnega dela, me še posebej veseli. Dober izdelek od vrhunškega namreč ločijo pekove roke.

MATEJA GORJANC, TESTENINARKA ”

Kmečki jušni rezanci št. 3	500 g
Domači jušni rezanci št. 5	350 g
Rezane palačinke za juho	333 g





20  ODLIČNI  
PEKOVSKI  
IZDELKI

Gospodarska  
zbornica  
Slovenije   
Zbornica kmetijskih  
in živilskih podjetij