



Preteklo leto je bilo na področju pekarske branže vsekakor prelomno leto, leto velikih sprememb. Nekatera podjetja so žal ugasnila, spet druga so doživela pomembno lastniško preoblikovanje, povezovanje in konsolidacijo v regiji ter tako postala še močnejša, ne le v Sloveniji, temveč daleč preko okvirov naših meja. Vloga večjih subjektov na trgu se je tako bistveno spremenila, hkrati pa se spreminjajo naši deležniki, kupci in potrošniki. Iz vseh teh vidikov naše poslanstvo ni več lokalno, temveč prerašča v regionalno in globalno.

Vse te spremembe nas navdajajo z optimizmom, saj nam predstavljajo velik izziv in potencial za razvoj naših izdelkov. Z odličnimi izdelki iz domače pšenice prepoznavamo in se odzivamo potrebam domačih kupcev, ki prisegajo na lokalni izvor surovin ter spodbujamo obstoj žitne verige. Z razvojem inovativnih izdelkov brez aditivov, brezglutenskih izdelkov, izdelkov z dodanimi beljakovinami smo odprti specifičnim potrebam kupcev doma in v regiji. Z razvojem izvirmih, kakovostnih nišnih kruhov in izdelkov z visoko dodano vrednostjo in z izpopolnjevanjem tehnologij dopeke izdelkov pa se brez ovir in z velikimi koraki podajamo na globalna tržišča, kjer smo lahko visoko konkurenčni.

In to v prelomnem obdobju počnemo zelo uspešno! Podjetja so tako letos na 16. tradicionalno tekmovanje prijavila največ izdelkov doslej in prejela zlata priznanja za odlično kakovost za kar 48 vrst kruhov, 14 vrst pekovskega peciva, 16 vrst finih pekovskih izdelkov, 13 vrst testenin, pet vrst keksov, tudi brezglutenskih, in za tri sveže slaščice. Slednje predstavljajo tudi novost v dosedanjem ocenjevanju.

Z zavedanjem pomembnosti tega dogodka in ob prejemu zlatih priznanj za odlično kakovost nosimo odgovornost za zagotavljanje vrhunske kakovosti naših izdelkov skozi vse leto in na vseh trgih. Prepoznaven znak odlične kakovosti pa nudi potrošniku doma in v tujini za to vrhunsko kakovost tudi zagotovilo. Ob tem smo prepričani, da nas bodo vse spremembe še okrepile in nam dale polet za nove izzive.

Janez Bojc,
predsednik Sekcije za pekarstvo

KUPUJEM SLOVENSKO - izbiram prihodnost.

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



KUPUJEM SLOVENSKO

Gospodarska
zbornica
Slovenije

Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij • Sekcija za pekarstvo
Dimičeva 13 • 1504 Ljubljana
T: (01) 5898 294 • F: (01) 5686 704 • zivilska.ind@gzs.si • www.gzs.si/zkzp

Uredila: Jana Ramuš in Samo Grčman • Ljubljana, januar 2016

Gospodarska
zbornica
Slovenije



Zbornica kmetijskih
in živilskih podjetij

**Odlični
pekovski
izdelki
v letu 2016**





ZLATA PRIZNANJA ZA ODLIČNO KAKOVOST V LETU 2016

Žito d.d.

Ajdov kruh z orehi - 0,4 kg
Stoletni kruh - 0,75 kg
Zlati hlebec - 1 kg
Hribovc - 1 kg
Jelenov polnozrnat kruh - 1 kg
Hribovc pirin - 0,8 kg
Italijanski kruh - 0,75 kg
Martinov kruh - 0,5 kg
Koruzni kruh - 0,5 kg
Stoletna štručka - 150 g
Pizza štručka - 120 g
Sirov burek - 200 g
Špinačni burek - 140 g
Orehova potička - 100 g
Zlato polje valjani široki rezanci - 400 g
Zlato polje valjani ozki rezanci - 400 g
Zlato polje ribana kaša - 500 g

Žito d.d., PC Vrhnik

Jelenov kruh - 1kg

Žito d.d., PC Kruh - pecivo

Domači črni kruh - 1kg

Žito d.d., PC Gorenjka

Gorenjc polbeli - 1,5kg

Žito d.d., PC Dolenjske pekarn

Pastirski črni kruh - 1 kg
Rahli žepki - 340 g
Polnozrnat žepki - 340 g



Dobra kot kruh!

Spar Slovenija d.o.o.

Hleb Matjažev - 1 kg
Hleb Matjažev beli - 1 kg
Hlebec Sitarjev - 0,6 kg
Hleb koruzni - 0,5 kg
Štruca kmečka bela - 0,5 kg
Kruh beneški - 0,5 kg
Kruh nogometni - 0,8 kg
Kruh pirin - 0,35 kg
Žemlja polnozrnata - 60 g
Pecivo pirino - 55 g
Premium torta s čokolado in marcipanom - 1 kg



Rudnidis d.o.o.

Francoska štruca - 250 g
Francoska štruca s sirom - 0,32 kg
Cojzlov kruh - 0,5 kg



Pekarna Brumat d.o.o.

Ajdov kruh z orehi - 0,4 kg



Pekarna Postojna d.o.o.

Moja štruca - 0,7 kg
Domači rženi kruh - 1,4 kg



Pekarna Pečjak d.o.o.

Sladki žepki jabolka-orehi-skuta - 80 g
Navihanček čokolada - lešnik z lešnikovim posipom - 80 g
Roglič masleni (6 % masla) - 65 g
Roglič francoski polnjen z mareličnim polnilom - 70 g
Francoski rogliček s čokoladno - lešnikovim nadevom - 70 g
Roglič masleni (6 % masla) - 50 g
Roglič francoski polnjen z mareličnim polnilom - 75 g
Burek mesni v posodici za peko - 250 g
Burek skutin v posodici za peko - 250 g
Burek skutin - 220g
Valjani jušni rezanci - 500 g



Pekarna Baškovč d.o.o.

Valjani ozki rezanci - 500 g
Kmečki rezanci - 500 g
Valjani široki rezanci - 500 g
Pravi domači rezanci - 350 g
Ribana kaša - 500 g
Vrhniški mlinci - 333 g
Rezane palačinke za juho - 333 g



Mlinotest d.d.

Črna rustikalna štruca - 0,5 kg
Janez beli hlebec - 1 kg
Janez črni hlebec - 1 kg
Janezov hlebec s semeni - 1 kg
Domači hlebček s polnozrnat ajdo - 0,4 kg
Žemlja - 80 g
Baby kruhek - 60 g
Krof z marmelado - 80 g
Dvojni temni keks z vanilijevim polnilom - 115 g
Proseni keks BIO - 150 g
Zajtrk keks iz 5 žit - kakav in kokos - 156 g
Pirini kapeleti s sirom - 250 g
Sirovi kapeleti - 250 g



Mlinotest Kruh Koper d.o.o.

Skutina torta z borovnicami - 1 kg
Sadna košarica - 100 g



Mlinopek d.d.

Rženi kruhek - 0,5 kg
Kruh moje babice - 0,75 kg
Roglički moje babice - 1 kg



Hlebček d.o.o.

Ementaler - 0,6 kg
Bambi - 0,6 kg
Sezamova pletenica - 80 g
Večzrnata štručka - 75 g



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

Malnar - 1 kg
Krjavelj - 1 kg
Sosed - 0,7 kg
Korošec - 1,5 kg
Matevž - 1 kg
Polnozrnat kruh z lanom - 0,5 kg
Pirin polnozrnat kruh - 0,4 kg
Domači koruzni - 1 kg
Domači ajdov - 0,8 kg
Ovseni hlebček - 0,5 kg
Pisana korenina - 0,4 kg
Hud kruhek brez kvasa - 0,35 kg
Črna žemlja - 100 g
Črna kajzerica z lanom - 70 g
Sončna pletena štručka - 100 g



Delikatesa Premium d.o.o.

Koruzni Premium - 0,5 kg
Lepinja bosanska - 180 g



A&V Lešnik d.o.o., Miklavška pekarna

Kruh Stara peka - 0,8 kg
Chia hlebček - 70 g