

Pogrešali smo informiranost, ki jo nudi zbornica

»Koliko bomo članstvo izkoristili, je seveda na nas,« pravijo v podjetju PPS-Pekarne Ptuj, ki je pred kratkim spet postalo član GZS.

Barbara Perko

Kupci čedalje bolj posegajo po manjših izdelkih, ki ne presegajo 400 gramov.

Eden novih članov Gospodarske zbornice Slovenije je podjetje PPS-Pekarne Ptuj. »Bili smo med prvimi člani GZS. Zaradi razmer, ki so doletele našo pekarno, nismo bili člani vrsto let, kar pa smo seveda tudi pogrešali. Zdaj gredo časi že nekaj časa v prid podjetju, zato smo se odločili, da se ponovno včlanimo,« pojasnjujejo v podjetju. »V tem času, ko nismo bili član, smo predvsem pogrešali informiranost, ki nam jo nudi zbornica, udeleževanje seminarjev, predavanj in to po nižji ceni. Seveda pa upamo, da bomo lahko aktivno sodelovali pri različnih projektih. Koliko bomo članstvo izkoristili, je seveda na nas.«

Pekarna s 70-letno tradicijo

»Naša pekarna je praznovala že 70 let, delamo v najstarejšem mestu in pečemo odlične kruhe, zdaj zlate kruhe,« poudarja direktor podjetja Igor Ranfl. S svojimi izdelki so namreč osvojili več zlatih priznanj, ki jih podeljuje GZS – Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij. »Zmeraj smo bili in smo ponosni na izdelke, ki jih pripravljamo v našem podjetju. Posebej smo ponosni na Haloški črni kruh, ki je izdelek, ki ga je naš sodelavec pripravil kot diplomski izdelek na Višji šoli za živilstvo in prehrano. Odlikuje ga dolga svežina in odličen okus. V tem hitrem času pa je to kruh, ki se izdeluje počasi in z ljubeznijo,« pravijo o nagrajenem kruhu, ki spada v skupino rženih kruhov.

Pirin kruh s pinjencem in sončnimi semeni so pripravili kot odgovor na povpraševanje po kruhu z dodatkom mlečnih proizvodov. »Uporabili smo pinjenec, ki ima blag okus in malo mlečnih maščob. Maščobe smo seveda nadomestili s sončničnimi semeni, ki dajejo prijeten okus samemu kruhu,« opišejo še enega od izdelkov, ki je prejel zlato priznanje. Ta izdelek so kupcu približali tudi s tem, da ga razrežejo in nato pakirajo.

Nov trend predstavlja velikost

»Naša pekarna je bila zmeraj naravnana tako, da je bila usmerjena h kupcu. Smo zelo prilagodljivi, naša proizvodnja je pol avtomatizirana, tako da se lahko prilagodimo vsem zahtevam oziroma željam,« pravijo. In kaj želijo kupci? Največ prodajo proizvodov iz bele

moke. »Trend pa ni več kruh, temveč kupci posegajo vedno bolj po manjših izdelkih, tako da izdelujemo vedno več kruhov, ki ne presegajo 400 gramov,« čemur so se že uspešno prilagodili. »Tudi naše tradicionalne izdelke, kot so markovski črni, haloški kruh že izdelujemo tudi manjše gramature. Ti kruhi so pa tudi boljši za peko na prodajnih mestih,« naštejejo prednost novega trenda med kupci.



Njihov proizvodni program obsega kruh, pekovo pecivo, posebno pekovo pecivo, poltrajne in trajne pekarske izdelke, polpečeni program, zamrznjeni program, sladice in torte. Vsako leto pripravijo novosti. V letošnjem letu načrtujejo najmanj dva nova pekavska izdelka in enega slašičarskega. »Na koncu vsakega leta vidimo, da je teh izdelkov več, ampak če nam uspe vsaj pri dveh, je za nas velik uspeh,« pravi direktor. Veliko pozornost bodo posvetili dopeki izdelkov, manjših in privlačnejših oblik ter različnih okusov. »Najpomembneje, da prihaja pustni čas in seveda proizvodnja ptujskih krofov – zlatih,« zaključuje Ranfl. gg

PPS-Pekarne Ptuj so nosilci ISO 9001:2015 in EKO certifikata.

Članski center
GZS



Za več informacij o članstvu v GZS se obrnite na Članski center GZS. Andrej Brvar, 01 58 98 461 ali andrej.brvar@gzs.si.