



Odlični pekovski izdelki v letu 2017





Potrošniki in kupci radi posegajo po kakovostnih, hkrati pa cenovno ugodnih pekovskih izdelkih. Prav zanje pekarska podjetja, ne glede na lastništvo in konsolidacijske procese, proizvajamo kakovostne krušne izdelke.

Še vedno sodelujemo v žitni verigi, s katero podpiramo domače pridelovalce pšenice in s svojimi zahtevami, ki so osnovane na strogih internih standardih, dvigujemo kakovost domače surovine.

Sledimo globalnim prehranskim in tehnološkim trendom polpečenih zamrznjenih izdelkov oziroma izdelkov iz dopeke, ki se dokončno spečejo v trgovinah. Takšen način ohranjanja svežino pekovskih izdelkov, omogoča racionalnejšo načrtovanje proizvodnje ter tekočo prodajo, posledično pa je zaradi tega manj neprodanega in zavrženega kruha ter drugih pekovskih izdelkov.

V Sloveniji količine tradicionalno proizvedenega svežega kruha upadajo, napovedi pa kažejo, da bo v prihodnje na velikih trgih držav članic Evropske Unije zmanjšano tudi povpraševanje po predpakiranih pekovskih izdelkih s podaljšanim rokom trajanja.

Evropski trendi v pekarstvu se pomikajo v smer širše ponudbe posebnih vrst kruha manjših oblik in gramatur, različnih inovativnih prigrizkov in izdelkov

»to-go«. Pri tem pa še vedno ostaja pomemben dejavnik nizka cena.

Da bodo pekovski izdelki še naprej privlačni, tako po kakovosti kot ceni, si moramo podjetja v panogi prizadevati za neprekinjen razvoj novih izdelkov, in sicer po izgledu, sestavi in okusu. Zadovoljiti moramo tudi nišne skupine, ki si želijo izdelke iz ekološke pridelave in predelave, izdelke brez glutena, z manj maščob, sladkorja in soli.

Prav zato vsako leto na pobudo Sekcije za pekarstvo, ki deluje v okviru Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij pri GZS, izvajamo strokovno neodvisno ocenjevanje kruha in pekovskih izdelkov, ter upravičenim potrdimo njihovo odlično kakovost.

Vsa osvojena zlata priznanja za odlično kakovost kruha in pekovskih izdelkov zagotavljajo kupcem nakup stalne kakovosti, podjetjem pa potrditev in priznanje za dobro delo ter tudi obvezo za nadaljnji razvoj.



Janez Bojc,
predsednik Sekcije za pekarstvo



Negovanje atributov kakovosti je ena od aktivnosti, ki jo ves čas krepimo v Sekciji za pekarstvo, ki deluje v okviru Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij pri Gospodarski zbornici Slovenije. Zato že 17 let zapovrstjo izvajamo ocenjevanje kruha in pekovskega peciva. Slovenski trg s kruhom in pekovskimi izdelki je izredno bogat in raznovrsten, saj se podjetja želijo med seboj razlikovati. K temu prispevajo še regionalne raznolikosti, saj ima skoraj vsaka regija tipični okus, obliko in sestavo svojega dnevnega kruha.

Podjetja prijavljajo na ocenjevanje tiste izdelke, za katere so prepričana, da so vredni zlatega odličja. Neodvisna komisija, ki je sestavljena iz različnih strokovnjakov iz pekarskega področja, ocenjuje izdelke po posebni ocenjevalni lestvici. Ocenjujejo zunanji izgled izdelka, lastnosti skorje in sredice, vonj in okus. Končno število točk zavisí od odbitka točk za morebitne napake, kar se na koncu odrazi v oceni.

17. ocenjevanje je prineslo presežke v številkah in kakovosti. Na letošnjem ocenjevanju smo ocenili rekordno število vzorcev, kar 136. Visoka številka prijavljenih vzorcev se rezultira v veliki prepoznavnosti dogodka in podeljenih zlatih odličij, saj prepoznavnost odličja narašča tako na strani trgovcev kot tudi potrošnikov.

Na letošnji podelitvi smo za odlično kakovost podelili 124 zlatih priznanj 20 različnim pekarskim podjetjem. Največ, kar 57 priznanj je v kategoriji kruhov, sledi kategorija pekovskega peciva z 21 priznanji, kategorija finega pekovskega peciva z 19 priznanji in kategorija keksov s 13 priznanji. Osem priznanj smo podelili v kategoriji testenin in šest v kategoriji svežih slaščic.

Pekarska podjetja se bodo ponovno predstavila konec avgusta na kmetijsko-živilskem sejmu AGRA v Gornji Radgoni. Obiščite nas na sejmu in poskusite nagrajene izdelke.

Poiščite nagrajene izdelke pri vašem trgovcu!



Jana Ramuš,
sekretarka Sekcije za pekarstvo

A handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized 'J' followed by a flourish.

ZLATA PRIZNANJA ZA ODLIČNO KAKOVOST V LETU 2017





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 polnozrnati - 1 kg
Hribovc pirin - 0,8 kg
Stoletni pirin s chio - 0,65 kg
Italijanski kruh - 0,75 kg
Martinov kruh - 0,5 kg

Kruh s semeni - 0,5 kg
Koruzni kruh - 0,5 kg
Jelenov kruh - 0,5 kg
Ajdov kruh - 0,5 kg
Pirina štručka - 60 g
Pizza štručka - 120 g
Orehova potička - 100 g
Sirov burek - 200 g
Špinačni burek - 140 g
Zlato polje pirini polnozrnati rezanci - 400 g
Zlato polje pirini polnozrnati jušni rezanci - 250 g
Zlato polje valjani široki jajčni rezanci - 400 g
Zlato polje valjani ozki jajčni rezanci - 400 g

Žito d.o.o., PC Vrhnika

Jelenov kruh - 1 kg

Žito d.o.o., PC Kruh - pecivo

Žito 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
Polnozrnati žepki - 340 g
Emini rogljički - 270 g



**Vopex, proizvodnja živilskih
proizvodov in trgovina d.o.o.**

Tržaška cesta 83

6230 Postojna

05 720 07 10

vopex@studioproteus.si

Breskvice s kakavovo-orehovim nadevom
(40 %) - 350 g



Spar Slovenija d.o.o.

Letališka cesta 26

1000 Ljubljana

01 584 44 00, 080 82 44

info@spar.si

www.spar.si

Hleb matjažev - 1 kg

Hleb matjažev beli - 1 kg

Hlebec sitarjev - 0,6 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

Rezina kremna - 170 g





Pekarna Pečjak d.o.o.

Dolenjska cesta 441

1291 Škofljica

01 360 15 50

info@pekarna-pecjak.si

www.pekarna-pecjak.si

Navihanček čokolada - lešnik z lešnikovim
posipom - 80 g

Navihanček čokolada - lešnik - 80 g

Rogljíč francoski maslen - 75 g

Rogljíč francoski z mareličnim nadevom - 85 g

Burek skutin - 220 g

Burek skutin v posodici za peko - 250 g

Rogljíč francoski s čokoladno lešnikovim
nadevom - 70 g

Burek mesni v posodici za peko - 250 g

Burek jabolčni v posodici za peko - 230 g

Korenina s hamburško slanino in sezamom
- 100 g

Rešetko jogurt mango - 80 g

Štrukeljček lešnikov s čokoladno lešnikovim
nadevom - 80 g

Štrukeljček rozinov - 80 g

Valjani jušni rezanci - 500 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
Jutranja štručka - 100 g
Francoska štruca z makom - 250 g
Pompoen pecivo - 170 g
Rugrov pave - 1 kg



Pekarna Postojna d.o.o.

Kolodvorska cesta 5c
6230 Postojna
05 700 08 10
pekarna.postojna@siol.net
www.kruhek.si

Bio pirino pecivo s kefirjem - 60 g
Bio ovseno pecivo s kefirjem - 60 g



Mlinotest d.d.

Tovarniška cesta 14

5270 Ajdovščina

05 364 45 00

info@mlinotest.si

www.mlinotest.si

Bela rustikalna štruca - 0,4 kg

Pirin hlebček - 0,4 kg

Bio ovseni kruh - 0,4 kg

Janezek s semeni - 0,5 kg

Boboli - 0,5 kg

Kruh z olivami - 0,3 kg

Baby kruhek - 60 g

Žemlja - 80 g

Zajtrk ovsena želvica z orehi - 60 g

Žemlja - 70 g

Kajzerica - 60 g

Pistacijeva kremna rezina - 2 × 200 g

Delice čokoladna torta - 1500 g

Dvojni temni keks z vanilijevim polnilom,
brezglutenski - 115 g

BIO proseni keks, brezglutenski - 150 g

Zajtrk keks kakav in kokos, brezglutenski - 156 g

Krof z mareličnim polnilom - 80 g

Donuts - 55 g

Rogljček z orehovim nadevom - 100 g

Tortellini pesto bazilika - 250 g

Tortellini rukola-gorgonzola - 250 g

Tortellini zorjeni sir - 250 g





Pekarna Brumat d.o.o.

Vodovodna pot 13
5000 Nova Gorica
05 330 81 00
info@pekarnabrumat.si
www. pekarnabrumat.si

Ajdov kruh z orehi - 0,4 kg
Lunin kruh - 0,4 kg
Bela štruca - 0,4 kg



Mlinopek d.d.

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

Kruh vrtanik - 1 kg
Rženi kruhek - 0,5 kg
Okrogli perez - 100 g





Mercator IP d.o.o.

Dunajska cesta 110

1000 Ljubljana

01 234 36 45

info@mercator-ip.si

www.mercator-ip.si

Mercator krem rezina - 2 × 150 g

Mercator kokos kocke - 350 g

Mercator torta borovničevo presenečenje
- 1000 g

Special moments pisani linški keksi - 300 g

Mercator linški keksi - 360 g



**Konditor, proizvodnja, trgovina
in storitve d.o.o.**

Požeg 4

2327 Rače

041 346 990

konditordoo@gmail.com

konditor.si

Tastino linški keksi s kakavovim polnilom z
lešniki - 400 g





Keksarna Brodnjak d.o.o.

Zvezna ulica 47

2000 Maribor

02 613 15 81

keksarna.brodnjak@siol.net

www.brodnjak.si

Orehovi rogljički - 250 g



Hlebček d.o.o.

Ptujska cesta 74

2331 Pragersko

02 803 72 39

pekarna@hlebcek.si

www.hlebcek.si

Ementaler - 0,6 kg

Koruzni hlebec - 0,5 kg

Koruzna štručka s chia semeni - 100 g

Sirovka - 80 g

Kajzerica - 65 g

Pletenica s sezamom - 80 g

Večzrnata štručka s posipom - 100 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 - 1,5 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

Domači rženi hlebček, Pekarna Grosuplje - 0,5 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, Pekarna Grosuplje - 1 kg

Gruntar, Don Don - 1 kg

Cesar črni, Don Don - 1 kg





Delakorda d.o.o.

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

Linške oči - 400 g

Domači keksi - 1000 g

MIKLAVŠKA
PEKARNA
A&V LEŠNIK d.o.o.



A&V Lešnik d.o.o., Miklavška pekarna

Nad izviri 24
2204 Miklavž na Dravskem polju
02 629 68 00
info@miklavske-pekarn.si
www.miklavske-pekarn.si

Miklavški domači črni kruh - 0,8 kg

Hamburger hlebček - 120 g



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



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 2017