



ŽITO d.o.o.



GRADIVO ZA MEDIJE

Okus po dobrem že 70 let.

Oktober 2018



ŽITO d.o.o.

70 LET PODJETJA ŽITO

Okus po dobrem nas v Žitu spremlja že sedem desetletij. Naši najbolj prepoznavni kruhi **Jelen, Hribovc, Ajdov z orehi, Stoletni, Krušnik in Jubilejni kruh** so postali sinonim različnih vrst kruhov in so v slovenskem okolju praktično ponarodela imena.

Izbran okus po dobrem vsak dan vsak dan na mize prinašamo našim potrošnikom doma in tudi daleč preko naših meja, vse do Skandinavski dežel denimo.

To prepoznavnost in priljubljenost pri naših kupcih gradimo in razvijamo na bogati osnovi slovenske tradicionalne dediščine, kjer je imel kruh glavno mesto v prehrani naših prednikov. S to zavestjo in izkušnjami ustvarjamo edinstvene izdelke z vtkanimi sodobnimi načini tehnologije peke ter z izbiro tradicionalnih starih žit in visoko kakovostnih žitaric. Naši predniki so nam predali edinstvene recepture in mi jih v življenje obujamo vsako noč, ko naši peki skrbno polagajo sveže zamesene hlebce v peči. Tudi te oponašajo domačo krušno peko, kot bi kruh spekli v babičini peči.

Ob vključevanju novih prehranskih sestavin in trendov s svojo tehnološko dovršenostjo pri peki in inovativnim razvojem želimo graditi našo pekarsko zgodbo naprej.

Zavezuje se, da bo dišeč kakovosten kruh iz Žitovih pekarn ostal nepogrešljiv del slovenske identitete in dediščine vsaj še nadaljnjih 70 let. In ne le to, naš kruh postaja pomemben ambasador slovenske tradicije in dediščine praktično po vsem svetu.

Prepričani smo, da bo Žitov kruh z našimi prizadevanji krojil pomen uravnoteženega in sodobnega načina prehranjevanja tudi naših naslednikov.

Vrhunska kakovost na temeljih neprecenljive tradicije nam omogoča sodobno peko prihodnosti.

1. Pekarstvo v Žitu danes – trendi & inovativnost na temeljih tradicije

Danes pri peki kruha naši razvojniki, tehnologi in peki posegajo tudi v preteklost. Pri pripravi izdelkov izbiramo namreč tudi stara žita, kot so ajda, kvinoja in pira. Dodajanje različnih vrst žit in ustvarjanje posebnih kruhov z gosto, mehko sredico, dolgotrajno svežino in bogatim, polnim okusom, ki združuje najboljše iz Žita in se prodajajo na 2469 prodajnih mestih, so naše največkrat nagrajene odlike. Vračamo se tudi k nekaterim starim tehnologijam, kot so uporaba kvasnih nastavkov, podaljšana fermentacija in uporaba kislega testa. Hkrati pa izkoriščamo nova znanja in razvoj tehnologije za pripravo kakovostnih izdelkov, ki so narejeni iz odlične prvovrstne pšenice.

Pri razvoju novih izdelkov upoštevamo trende povečanja naravno prisotnih funkcionalnih sestavin, kot so npr. prehranske vlaknine, povečana vsebnost beljakovin, mineralov, ter izdelujemo manj komplekse, a kakovostne izdelke z enostavnimi deklaracijami. Vpeljujemo uporabo stročnic in izdelkov iz ekološko pridelanih surovin. Pri razvojnih aktivnostih zmanjšujemo uporabo alergenih snovi ter upoštevamo usmeritve zdrave prehrane o zmanjšanem vnosu sladkorja in soli. Poudarek dajemo tudi na razvoju inovativne embalaže, predvsem pri izbiri materialov in tehnologij, ki ob ustrezni zaščiti izdelka predstavljajo čim manjšo obremenitev za okolje.



ŽITO d.o.o.

Žitovi in Podravkini najbolj uspešni izdelki, ki smo jih na trg dali v zadnjem letu, so na področju pekarstva Jubilejni kruh in novi izdelki za dopeko. Jubilejni kruh smo izdali v letu, ko praznujemo 70-letnico poslovanja podjetja. Narejen je iz sedmih žit, okus prepoznavne oblike ovalnega hlebca z vzdolžnimi zarezi pa zaokrožuje pšenično kisloto, ki kruhu daje večdnevno svežino. Priljubljeni so tudi novi pekovski izdelki dopeke: polpečeni Ješprenjčkov kruh z orehi, lepinja z ajvarjem in pirina štručka. Inovativni izdelki dopeke so namreč paradni konj izvoza. Te Žitovi peki v Sloveniji zamesijo, deloma spečejo, potem pa globoko zamrznejo. Tako potujejo v tujino, kjer jih v trgovinah in na bencinskih črpalkah do konca spečejo. Izdelke dopeke odlikujejo inovativnost, izvirnost, rustikalne oblike in prepoznaven okus, zaradi katerih se razlikujemo od globalne konkurence.

V letu 2017 smo na trg dali tudi priljubljen kruh Krušnik, med pekovskimi izdelki pa za Konopljin toast prejeli nagrado najbolj inovativnega živila v skupini predpakiranih izdelkov, ki jo podeljuje Inštitut za nutricionistiko.

Nove izdelke razvijamo tudi v okviru programa Food4future, kjer skupaj s 15 partnerji raziskujemo nove izdelke z izboljšano prehransko vrednostjo, in take, za potrošnike s posebnimi prehranskimi zahtevami. Glede na potrebe in povpraševanje potrošnikov bomo tudi v prihodnje nadaljevali s podobnim razvojem inovativnih izdelkov.

Znanje in inovativni pristopi nam omogočajo, da lahko v pekarnah po Sloveniji naši sodelavci in sodelavke vsak dan zamesijo na trdnih temeljih tradicije sodobno peko prihodnosti. Tako je lahko za kupce naših izdelkov prav vsak dan dober, tako kot rojstni dan.

2. Proizvodnja, prodaja in izvoz

Žito ima v Sloveniji 8 pekarn, ki so lokalno porazdeljene po celotni Sloveniji. V njih je skupaj zaposlenih 606 pekov. S tem lahko kupcem zagotovimo res svež kruh kot tudi lokalne posebnosti kruhov za vsako področje. Kruh pecivo Maribor, Dolenjske pekarnice, Pekarna Gorenjka, Pekarna Vrhnika, Bio pekarna Trbovlje ter pekarnice Vič, Bežigrad in pekarna Šmartinka, ki so locirane v Ljubljani.

Skupina Žito ima na področju proizvodne pekarske dejavnosti v Sloveniji največji tržni delež (ocena: 26 – 27% tržni delež).

Žitova maloprodajna mreža šteje 34 trgovin in pekarnic, le-te so locirane večinoma v središčih večjih mest.

Pred 10 leti smo s kruhom oskrbovali zgolj lokalno okolje, danes pa Žito več kot eno tretjino kruha v obliki zamrznjenih polizdelkov za dopeko izvozi v 15 držav širom sveta. V strukturi prodaje nam pekarska in mlinarska dejavnost predstavljata že 46 % prihodkov, sledijo konditorstvo, osnovna hrana, čaji in riži, Podravka programi V letu 2017 je celotna prodaja znašala 126 mio EUR predstavljalo pekarstvo in mlinarstvo, in sicer 46 % celotne prodaje, podoben trend se nadaljuje tudi letos.

Skupina Žito je v letu 2017 v tujini realizirala za 30 mio EUR od prodaje in tako z izvozom ustvarila 24 odstotkov celotne prodaje. Najmočnejši izvozni produkti so inovativni izdelki dopeke. To so predvsem različne visokokakovostne vrste kruha, ki jih Žitovi peki v Sloveniji



ŽITO d.o.o.

zamesijo, deloma spečejo, potem pa globoko zamrznejo. Taki pekovski izdelki potujejo na tuje, kjer jih v trgovinah in bencinskih črpalkah do konca spečejo. Največji izvozni trgi Žita so v Zahodni Evropi, in sicer Italija, Nemčija, Španija in Avstrija. Sledijo jim države Adria regije, preko Skupine Podravke pa Žitova trgovska mreža sega tudi na bolj oddaljene trge, kot so Kitajska, Rusija, Japonska, Avstralija, Savdska Arabija, Izrael, pa tudi Severna Amerika in Kanada. Evropski trg predstavlja 14 % izvoza, 6 % so države bivše Jugoslavije, 1 % pa ostale države.

3. Nutricionizem – kruh in pekovski izdelki v sodobni prehrani*

Kakovosten kruh ostaja s svojimi prehranskimi vlakninami nepogrešljiv del uravnoveženega načina prehranjevanja. Živilo, ki je v sodobni prehrani, obogateno z ogljikovimi hidrati, gorivom za naše telo, na mizi tako doma kot po svetu. Za najbolj blagodejne za naše zdravje so se pokazali kruhi z ovsom in ječmenom, verjetno zaradi vsebnosti betaglukanov, ki, če jih pojemo dovolj (3 grame na dan), dokazano uravnavajo holesterol v krvi in seveda kruhi iz polnozrnate moke, verjetno zaradi visoke vsebnosti različne prehranske vlaknine, vitaminov skupine B in nekaterih mineralov.

Uživanje polnozrnatega kruha kot del uravnovežene prehrane se povezuje z bolj zdravim lipidnim profilom v krvi in manjšo koncentracijo inzulina v krvi.

Ena izmed najbolj poznanih funkcij prehranske vlaknine je izboljšana prebava. Prehrana bogata s PV. vlakninami poveča količino črevesne vsebine, ki je mehkejša in lažje prehaja skozi črevesje.

Prehranska vlaknina dokazano pomaga pri uravnavanju krvnega sladkorja po obroku in zmanjša inzulinski odziv. Vlaknine v hrani prav tako zmanjšano količine energije, ki jo lahko naše telo izkoristi iz hrane. Na primer beta-glukani, skupina topnih vlaknin, zaradi svoje viskoznosti dokazano pripomorejo k večji sitosti.

Nič ni narobe, če pojemo okoli 100g (do 200g) na dan, nutricionisti priporočajo uživanje polnozrnatega kruha, ki vsebuje vsaj 6g vlaknin na 100g izdelka. Kruh je vir ogljikovih hidratov, torej vir energije v telesu. Pomembno je tudi s čim ga kombiniramo: kombinacija z jajci, zelenjavnimi namazi in zelenjavo je primernejša kot s predelanimi mesninami in kaloričnimi siri.

Kruh je dobro živilo za pred in po športni aktivnosti. Zato, ker nam bo zapolnil glikogenske zaloge in bomo lahko bolj učinkovito trenirali oz. zagotovili telesu boljše regeneracijo. Za takšen obrok velja celo pravilo, da je bolj učinkovito, če pojemo bel kruh, saj bomo iz belega hitreje kot iz polnozrnatega pridobili energijo.

Kar nekaj raziskav je pokazalo, da ogljikovi hidrati po treningu pripomorejo k boljšemu imunskemu odzivu telesa po vadbi in boljšemu spancu ter posledično boljši regeneraciji.



ŽITO d.o.o.

Hranilna vrednost kruha se razlikuje od vrste kruha, na splošno pa lahko rečemo, da ima 100g belega kruha: 266kcal, OH: 47,5g, Prehranske vlaknine: 3,6g B: 10,9g, M: 3,6g.**

**Podatke o nutricionizmu je z nami delila svetovalka za zdravo prehrano in hujšanje ter certificirana nutricionistka pri Befitu Mojca Cepuš. Je tudi predavateljica za tečaj Prehranski svetovalec na Fitnes zvezi Slovenije in mentorica študentom Biotehniške fakultete, Fakultete za zdravje in Biotehniškega izobraževalnega centra Ljubljana pri opravljanju strokovne prakse.*

**** Viri:** <https://www.medicalnewstoday.com>, USDA

4. Ali ste vedeli?

- V 70 letih smo v Žitu spekli približno 1.500.000 ton kruha in peciva.
 - To je toliko, kot če bi dali na tehtnico 10-kratno populacijo vseh Slovencev (ženske in moški), torej 20.000.000 Slovencev in hkrati toliko, kot bi bila teža 150 Eifflovih stolpov v francoskem Parizu.
- V pekarnah Žita letno spečemo 24.000 ton kruha in 7.000 ton pekovskih izdelkov.
- Vsak Slovenec na leto poje 15 kg Žitovega kruha in peciva, kar pomeni $\frac{3}{4}$ rezine oz. 40g dnevno.
- Potrošnja kruha in pekovskega peciva je v Sloveniji na letnem nivoju ocenjena na 55 kg/prebivalca.
- Žitov zvesti potrošnik bi tako v 70 letih našega delovanja pojedel malo več kot 1 tona naših pekovskih izdelkov (1050 kg).
- Za dopeko na leto proizvedemo več kot 12.000 ton kruha.
- Več kot 6 tisoč ton kruha in pekovskih izdelkov pa letno izvozimo in ta količina stalno raste.
- Še danes se ves najboljši Žitov kruh v večini izdeluje ročno.
- Z letno prodajo hlebcev Hribovc bi lahko tlakovali pot od Ljubljane do Dunaja.
- Žitovi kruhi in krušno pecivo se prodaja na 2469 prodajnih mestih.
- V Žitu izdelava vsakega hlebca traja v povprečju več kot 8 ur.
- V 26 letih se je v Žitu speklo, v slovenskih domovih pa pojedlo kar 60.000.000 kg Jelenovega kruha.
- Najbolj prodajan Žitov kruh v tujini je Ajdov kruh z orehi, ki ga prodamo več kot 7 milijonov hlebčkov letno.
- Nalepka na kruhu, ki označuje vrsto kruha in njegovo ime, je iz moke in vode, zato jo lahko brez skrbi pojemo skupaj s kruhom. Imenujemo jo "hostija" in ni nič v povezavi s simboli verovanja, čeprav je naš kruh res pregrešno dober.
- Kruh ne redi, če je kakovosten, polnozrnat in zaužit v zmernih količinah ter pravilno kombiniran z ostalimi živili. Obsežna metaanaliza – združen pregled študij objavljenih o tej tematiki, je pokazala, da je redno uživanje polnozrnatih žit povezano z zmanjšanim tveganjem za smrtnost zaradi srčno-žilnih bolezni, bolezni dihal, rakom, sladkorno boleznijo, okužbami in nekaterimi drugimi, kar lahko v veliki meri pripišemo vlakninam, ki jih polnozrnatih izdelki vsebujejo.

5. Kratka zgodovina najpomembnejših dogodkov



ŽITO d.o.o.

Od začetkov dejavnosti v Žitu, ti segajo v leto 1948, ob registraciji podjetja, smo v 70 letih trgu in našim potrošnikom ponudili številne izdelke, dopolnjevali svojo dejavnost, jo širili iz Ljubljane na različne konce po Sloveniji, kjer smo s proizvodnjo, mlinom, pekarnami in trgovinami prisotni še danes ter sledimo trendom na tržišču:

- Trgovsko podjetje Žito Ljubljana je bilo leta 1948 registrirano na Gosposki ulici 2 v Ljubljani.
- Svojo prvotno dejavnost mlinarstvo so pozneje razširili še s pekarstvom in s testeninarstvom.
- Leto 1961, ko se je podjetje preimenovalo v Živilski kombinat Žito Ljubljana, je bil pomemben mejnik v Žitovi zgodovini. Konec leta je na Šmartinski cesti v Ljubljani začela obratovati nova tovarna testenin.
- Šestdeseta leta 20. stoletja so bila v Žitu leta številnih širitev in posodobitev predvsem pekarske dejavnosti. Takrat so pod eno streho združevali pekarnice in slaščičarne.
- S pridružitvijo podjetja Šumi skupaj z Gorenjko leta 1969 in leta 1970 z Imperialom Krško je slovenska konditorska dejavnost specializirala svojo proizvodnjo. Leto pozneje so zgradili novo tovarno žvečilnega gumija Imperial Krško.
- Leta 1993 so v pekarni Bežigrad začeli proizvajati toast, konec devetdesetih let 20. stoletja je ljubljanski mlin dobil obrat za ekstrudiranje in začel izvajati program Natura (proizvodi iz naravnih sestavin), v pekarni Šmartinska Ljubljana pa je bila zgrajena prva faza za proizvodnjo prepečenca.
- V obdobju Jugoslavije so se »v Sloveniji in na širšem geografskem področju osrednje Evrope v večini prodajale bele in polbele štruce ter hlebci, ki so bili tako generično tudi poimenovani. Kasneje pa se je na področju Slovenije začel edinstveni trend poimenovanja in celo brandiranja (znamčenja) kruha v tako veliki meri, kot ga ne pozna nobena evropska država. Eden takih prvih, vzorčnih in dobro poznanih primerov gradnje blagovne znamke kruha je Jelenov kruh«, ki so ga leta 1992 razvili v Pekarni Jelen v Kranju (PE Pekarne Vrhnika).
- Novo tisočletje je prineslo novo celostno grafično podobo podjetja: stilizirano zrno ob napisu Žito »in sloganom ›Okus po dobrem«
- Prvi kruh za dopeko so pripravili leta 1998. Leto 2011, ko so uspešno začeli izvažati kruh za dopeko tudi v druge države po svetu, je bilo v Žitu prelomno.
- Konec leta 2008 so svojo ponudbo razširili z odkupom blagovnih znamk 1001 CVET, Zlato polje in Maestro in jih še dodatno utrdili kot vodilne na regionalnem trgu.
- Leta 2012 so Žitovo mlinarsko dejavnost koncentrirali v Mariboru. Mlin so iz Ljubljane preselili v Maribor in ga posodobili.
- Leta 2015 je podjetje prvič prešlo v tuje roke, pod okrilje hrvaškega podjetja Podravka.

Viri: Arhiv Žita in Žitova brošura ob 70-letnici, 2018, Slovenski etnografski muzej; Žito, d. o. o.; Podravka d. o. o.