



bonboni sweets
vseh of every
generacij generation

140 let šumija 140 years of šumi

Ljubljana 2016



CIP - Kataložni zapis o publikaciji
Narodna in univerzitetna knjižnica, Ljubljana

664.144(497.4)"1876/2016"(083.824)

PUKL, Adela

Bonboni vseh generacij : 140 let Šumija = Sweets of every generation : 140 years of Šumi / [avtorja kataloga Adela Pukl, Miha Špiček ; prevod David Limon ; fotografije predmetov Marko Habič, Miha Špiček]. - Ljubljana : Slovenski etnografski muzej = Slovene Ethnographic Museum : Žito : Podravka, 2016

ISBN 978-961-6388-63-4 (SEM)

1. Gl. stv. nasl. 2. Vzp. stv. nasl. 3. Špiček, Miha
287119104

Brez pisnega dovoljenja Slovenskega etnografskega muzeja, podjetja Žito d. o. o. in podjetja Podravka d. o. o. je prepovedano reproduciranje, distribuiranje, javna priobčitev, predelava ali druga uporaba tega avtorskega dela ali njegovih delov v kakšnem koli obsegu ali postopku, v okviru določil Zakona o avtorski in sorodnih pravicah.

Vsebina Content



4

Razstava Bonboni
vseh generacij:
140 let Šumija
dr. Tanja Roženbergerar

32

Časopisni oglasi

4

The exhibition
Sweets of Every Generation:
140 years of Šumi
dr. Tanja Roženbergerar

40

Televizijski oglasi

5

Šumijevih častitljivih 140 /
Šumi's Venerable 140
Janez Bojc

45

Bonboni, čokolade
in pecivo

7

Bonboni vseh generacij:
140 let Šumija

80

Šumi leta 2016

7

140 let sladke tradicije

82

Sladka dobrodelnost
Jerneja Strmšek Turk

22

Šumi skozi čas

84

Sweets of Every Generation:
140 years of Šumi

30

Podoba podjetja

90

Viri in literatura /
Literature and sources

Razstava

Bonboni vseh generacij

140 let Šumija

V Slovenskem etnografskem muzeju smo z veseljem in odgovornostjo sprejeli pobudo za pripravo razstave ob 140-letnem jubileju podjetja Šumi. Vsebine, povezane z gospodarstvom, s podjetji in z blagovnimi znamkami, so na rednem seznamu muzejskih proučevanj, tovrstno gradivo pa je del muzejskih zbirk. Pričujoči katalog, ki spremišljajo razstavo Bonboni vseh generacij: 140 let Šumija, je rezultat poglobljene raziskave, ki sta jo mag. Adela Pukl in Miha Špiček skupaj s podjetjem Žito - Podravka opravila o eni izmed prepoznavnih slovenskih blagovnih znamk. Raziskava je hkrati nadaljevanje projekta o dediščini in prihodnosti slovenskih blagovnih znamk, ki smo ga v Slovenskem etnografskem muzeju zastavili pred leti. Zbiranje gradiva se ne osredotoča le na materialno dediščino – izdelke, embalažo in druge predmete. Prav tako pomembne so dediščinske nesnovne sestavine – spomini, pričevanja, znanja in vedenja; ne le tiste, ki so soustvarjale in ustvarjajo blagovno znamko Šumi. Ob bonbonih Šumi se prebujajo tudi številni osebni spomini. Ti nas popeljejo v leta otroštva, obujajo spomine na prijetna praznična pričakovanja in sladka obdarovanja, z njimi se spominjamamo odnosov z ljudmi, ki smo jim lahko prav z bonboni Šumi pokazali, da jih imamo radi.

Čestitam avtorjema projekta ter vsem, ki soustvarjate blagovno znamko Šumi!

Dr. Tanja Roženberger

Direktorica

Slovenskega etnografskega muzeja

The exhibition

Sweets

of Every

Generation

140 years of Šumi

The Slovene Ethnographic Museum accepted the idea for an exhibition to mark the 140th anniversary of the company Šumi with pleasure and a sense of responsibility. Content relating to the economy, companies and brands is part of the museum's regular research activity and this kind of material is present in its collections. The catalogue accompanying the exhibition "Sweets of Every Generation: 140 years of Šumi" is the fruit of in-depth research by Adela Pukl, M.A. and Miha Špiček into one of Slovenia's best known brands. The project also represents a continuation of the project on the heritage and future of Slovenia's brands that the museum set up some years ago. The collecting of material focuses not only on material heritage, such as products, packaging and other items: equally important are intangible heritage elements, such as memories, testimonies, knowledge and behaviour. But not only of those who helped create and develop the Šumi brand: Šumi sweets evoke many personal memories, which lead us into the land of childhood – memories of pleasant anticipation of holidays and sweet gifts. Alongside them, we remember connections with people that we could show our affection for by giving Šumi products.

Congratulations to the two curators of the exhibition and all those who help create the Šumi brand!

Dr. Tanja Roženberger

Director of the Slovene Ethnographic Museum

Šumijevih častitljivih 140

Si predstavljate, kako je bilo živeti v času, ko se trgovske police še niso šibile pod težo najrazličnejših bonbonov, čokolad in drugih dobrot? Ste vedeli, da so pred 140 leti delavke v tovarni bonbonov ob izhodu iz službe pretipali po celiem telesu, da niso odtujile niti majhnega koščka sladke dobre? In kako je bilo vstopiti v prodajalno, polno bonbonov v steklenih posodah, ki jih je prodajalka po tehtanju zapakirala v posebno pločevinasto škatlo ali papirnato vrečko? Če se v mislih vsaj nekoliko vrnemo nazaj v zgodovino, vidimo povsem drugo obdobje, kot ga živimo in poznamo danes. Konec 19. stoletja, natančneje leta 1876, se je zgodilo rojstvo Šumi, še danes edine slovenske tovarne vsakovrstnih bonbonov. Tistega leta sta Franc in Josipina Šumi odprla slaščičarsko obrt na Kongresnem trgu v Ljubljani. Začela sta s prodajo raznolikih bonbonov, čokolade, peciva, marmelade, malinovca in drugih slaščic. Šumijeve začetke je zaznamovalo zahtevno ročno delo v proizvodnji, ki so ga stroji povsem nadomestili šele leta 1964. Način proizvodnje se je vseskozi posodabljal, iz slaščičarske obrti pa se je sčasoma razvila sodobna industrijska izdelava bonbonov. Da je Šumi že konec 19. stoletja veljal za napredno podjetje, potrjuje dejstvo, da so le štiri leta po ustanovitvi objavili prvi oglas v časopisu. Veliko kasneje, leta 1967, so predvajali prvi televizijski oglas, ki mu je leto tem sledil legendarni, starejšim generacijam še dobro znani, animirani oglas za Visoki C. Njegov avtor je stripovski mojster Miki Muster. Bonbon Visoki C je bil v času nekdanje Jugoslavije prvi trdi bonbon s tekočim polnilom z naravnimi zgoščenimi sadnimi dodatki. In tudi ta je bil del številnih Šumijevih inovacij. Šumi je na številnih področjih opravil pionirsko delo in lahko smo ponosni na

dolgoletno skrb za blagovno znamko, ki predstavlja pomemben košček mozaička slovenske dediščine. V svoji 140-letni tradiciji je Šumi deloval na šestih različnih lokacijah, hit, gumi bonbone pa izdeloval že od leta 1888 dalje – torej še pred ustanovitvijo današnjih konkurenčnih gigantov. In če so leta 1923 s 30 zaposlenimi letno izdelali 400 ton kandidov in slaščic, jih danes na lokaciji v Krškem izdelajo po 5.000 ton na leto. Šumi bonboni so danes prisotni v 41 državah na vseh kontinentih, proizvodnja pa obsega 15 vrst bonbonov, izdelanih v skladu s svetovnimi prehranskimi trendi. Šumi živi v srcu in spominih mnogih ljudi. Resnično je bonbon vseh generacij, saj je v svoji 140-letni tradiciji ohranil prepoznavnost in ugled. Zato gre spoštljiv poklon vsem tistim, ki so kadarkoli sodelovali s Šumijem in verjeli v to blagovno znamko. Častitljiva dama, blagovna znamka Šumi, je prehodila različne faze razvoja, preživila dve svetovni vojni ter se ne glede na različne vzpone in padce uspešno obdržala na trgu.

Naj Šumi tudi v prihodnje ostaja bonbon za razvajanje in užitek.
Hvala za zaupanje.

Janez Bojc
Generalni direktor Žita, d.o.o.

Šumi's Venerable 140

Can you imagine how it was to live in a time when store shelves were not yet laden with a variety of candies, chocolates, and other delicacies? Did you know that 140 years ago a full body frisk was being performed on the workers at the candy factory as they left work, to ensure that they did not misappropriate even the smallest piece of the sweet delights? And can you picture how it was to enter a store full of candies in glass containers, which after weighing were packed in a special steel sheet box or a paper bag?

If we travel in our minds at least a little way back in history, we see an entirely different period from the one we live in and know today. The end of the 19th century, 1876 to be precise, saw the birth of Šumi, which still remains today the factory that produces the widest variety of candies in Slovenia.

That year, Franc and Josipina Šumi launched their confectionery craft at Congress Square. They began with the sale of diverse candies, chocolate, pastries, jams, raspberry juice, and other sweets. Šumi's beginnings were marked by labour-intensive manual production work, which was fully replaced by machines only in 1964. Production methods were continuously modernised, and cutting edge industrial candy production has gradually developed to serve the confectioner's craft.

The notion that Šumi was considered a progressive company is confirmed by the fact that they published the first newspaper advertisement only four years after being established. Much later, in 1967, they broadcast the first television advertisement, which was followed a year later by the legendary animated advertisement for the Visoki C, which is still fondly remembered by older generations. Its creator was the cartoon master Miki Muster. The Visoki C candy was at the time of the

former Yugoslavia the first hard candy with a liquid filling that included natural concentrated fruit additives. This, too, was one of Šumi's numerous innovations.

Šumi carried out trailblazing work in a number of fields, and we can be proud of its years-long care for the trademark that is a significant part of the mosaic of the Slovenian heritage. During its 140-year tradition, Šumi operated at six different locations, and has produced the Hit gummy candies since 1888, i.e. before today's competitive giants were even established.

And if 400 tonnes of candies and sweets were produced by 30 employees in 1923, today 5,000 tonnes per year are produced in Krško. Today, Šumi candies are available in 41 countries on all continents, while production comprises 15 types of candies, produced in line with global nutritional trends.

Šumi lives in the hearts and memories of many people. It is truly the candy of all generations because it has, during its 140-year history, retained its distinctive recognisability and reputation. Therefore, a respectful tribute goes out to all those that have at any time collaborated with Šumi and believed in this trademark. The venerable lady, the Šumi trademark, has gone through different stages of development, survived two world wars, and has, regardless of various ups and downs, remained a success on the market.

May Šumi remain the candy for indulgence and pleasure.

Thank you for your trust.

Janez Bojc
Director-General of Žito, d.o.o.

BONBONI VSEH GENERACIJ: 140 let Šumija

Začetki Šumija segajo v konec 19. stoletja, ko je Franc Šumi v središču Ljubljane odprl slaščičarsko obrt in začel prodajati različne sladke proizvode. Šumi je v svoji 140-letni zgodovini preživel dve svetovni vojni, izgubo večine tržišča ob izstopu Slovenije iz Jugoslavije, bil del različnih držav, doživljal vzpone in padce, napredke in nazadovanja, a kljub temu ostal prepoznavno ime med uporabniki. To potrjuje tudi podatek, da je Šumi najstarejša tovarna sladkih proizvodov v državah nekdanje Jugoslavije. Leta 1876 ustanovljeno slaščičarsko obrt je Josipina Šumi že leta 1905 spremenila v Tovarno kandidov in slaščičarskih izdelkov, medtem ko začetki hrvaškega Kraša segajo v leto 1911, srbski Pionir iz Subotice ima skoraj 100-letno tradicijo, zgodovina Štarka iz Srbije pa sega v leto 1922. Le makedonska Evropa iz Skopja je bila ustanovljena nekaj let za Šumijem, leta 1882. Tudi v širšem evropskem prostoru je Šumi s svojo 140-letno tradicijo med prvimi tovrstnimi podjetji. Josipina Šumi je imela že leta 1888 v ponudbi gumi bonbone, medtem ko je bil Haribo npr. ustanovljen šele leta 1920, Ricola leta 1930, Hitschler pa konec 20. let 20. stoletja. 140 let je dolga doba, ki jo je težko v celoti rekonstruirati; v celotnem mozaiku vedno zmanjka kakšen delček. Predstavljena zgodba o Šumiju temelji na do sedaj znanih podatkih in informacijah, za katere verjamemo, da bodo spodbudili nadaljnje zbiranje delov sestavljanke o danes edini slovenski tovarni vsakovrstnih bonbonov.

140 let sladke tradicije

- 1876 Franc Šumi odpre slaščičarsko obrt v Gradišču v Ljubljani, s prodajalno na Kongresnem trgu 13



Iz zbirke / From collection:
Angelika Hribar.



- 1880 Prvo oglaševanje v časopisu
- 1880 Izdelujejo tudi homeopatske kroglice
- 1888 Josipina Šumi prevzame obrt
- 1893 Josipina Šumi za svoje izdelke v Pragi prejme zlato medaljo

Vir / Source: *Laibacher Zeitung*, 3. in 22. 12. 1880.



Vir / Source: *Slovenec*, 6. in 13. 4. 1880.



Portret / Portrait: Josipina Šumi, naslikala /
painted by: Ivana Kobilca, last /
owned by: Peter Hribar.



Iz zbirke / From collection:
Slovenski etnografski muzej*.
* V nadaljevanju SEM.

- 1894 Prodajalno preselijo v Gradišče 9, v Ljubljani
- 1899 Faktura Josipine Šumi za izdano blago
- 1905 Obrt uradno razširijo v Tovarno kanditov in slaščarskih izdelkov Josefina Schumi

Vir / Source: *Laibacher Zeitung* 21.12.1893.



J.S.	KREUZER	PER KILO	PRODUKT	STÜCKPREIS	GRÖSSE	WANDELN
			zuckerl hochwert	80	20	40
			zuckerl	90	1	30
20			zuckerl rot.	*	17	20
10			zuckerl mal.	*	12	20
10			rotlik hochwert	80	1	20
10			zuckerl kugeljiz	*	17	40
8			limoni rote	90	1	20
2			smet. karamell	1	10	20
2			kugeljiz karamell	80	1	20
8			leidensk karamell	90	1	20
			10 pekla		1	20
			3 tubanje		1	20
				KREUZER	17	130
					L	75

Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.



Vir / Source: Fabianova muzejska trgovina.



- 1917 Josipina Šumi umre, tovarna preide v last hčere Evgenije, por. Hribar, in njenega moža Dragotina Hribarja
- 1936 Edini lastnik tovarne postane Rado Hribar
- 1943 Solastnik tovarne postane Svetozar Hribar, podjetje se preimenuje v: »Šumi«, Tovarna bonbonov, čokolade in peciva R. & S. Hribar. Po smrti Rada Hribarja ostane Svetozar edini lastnik

*Iz zbirke / From collection:
Angelika Hribar.*



*Iz zbirke / From collection:
Angelika Hribar.*



Iz zbirke / From collection: Angelika Hribar.

- 1945 Po nacionalizaciji tovarna postane mestno podjetje
- 1956 Ob 80-letnici oblikujejo posebno jubilejno embalažo za shranjevanje slaščic
- 1960 Majda Dobravec Lajovic oblikuje novo celostno grafično podobo podjetja Šumi



Vir / Source: Fabianova muzejska trgovina.



Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.



Vir / Source: Muzej za arhitekturo
in oblikovanje.



- 1964 Proizvodnjo posodobijo z novimi stroji, konča se obdobje ročnega dela
- 1964 V Štepanji vasi začnejo izdelovati kandirano sadje
- 1964 Šumiju se priključi Gorenjka

Iz zbirke / From collection:
Muzej novejše zgodovine Slovenije,
foto / photo: Miloš Švabić.



Iz zbirke / From collection: Muzej novejše zgodovine Slovenije, foto / photo: Marjan Ciglič, 1966.



Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.

- 1966 Ob svetovnem prvenstvu v hokeju na ledu leta 1966 predstavijo bonbone Hockey 66
- 1966 Prvi v takratni Jugoslaviji začnejo proizvajati žvečilni gumi v obliki cigaret
- 1966 V polovici prodajalne Šumi odprejo lokal Šumi, kjer se začnejo zbirati umetniki in kulturniki
- 1968 Izdelajo Visoki C, prvi trdi bonbon v takratni Jugoslaviji s tekočim polnilom z naravnimi zgoščenimi sadnimi dodatki



Iz zbirke / From collection: Muzej za arhitekturo in oblikovanje.



Vir / Source: TV oglas Koloys.



Foto / Photo: Kostja Gatnik.



Vir / Source: Katalog izdelkov Žito, 1976.



Vir / Source: TV oglas Visoki C.

- 1968 Miki Muster izdela oglas za Visoki C
- 1969 Tovarna Šumi se priključi Živilskemu kombinatu Žito
- 1971 Izdelajo zeliščni bonbon Herba z dodanimi naravnimi zeliščnimi aromami in s sladnim ekstraktom; kupijo nov stroj za žepno pakiranje, kar je novost na takratnem jugoslovanskem tržišču



Vir / Source: Dolenjski list, 23. 10. 1969.



Vir / Source: Katalog izdelkov Žito, 1976.

- 1972 Izvedejo dokončno specializacijo med konditorji Živilskega kombinata Žito
- 1972 Začetek sodelovanja Žita in podjetja Hitschler
- 1973 Razvijejo Alpsi mlečni bonbon s kondenziranim mlekom



Vir / Source: Krila, marec-april, 1976.



Vir / Source: Antena, januar 1973.



Vir / Source: Katalog izdelkov Žito, 1976.



Vir / Source: Naša skupnost 1975, št. 1.



Iz zbirke / From collection: Saša Kokol.



- 1974 Zgradijo novo tovarno bonbonov in desertov na Šmartinski cesti 154 v Ljubljani
- 1980 Razvijejo nove bonbone Fru Fru: karamelne bonbone z naravnimi zgoščenimi sadnimi dodatki; v istem letu predstavijo še nove bonbone Trio, Baldrisa in Iglu
- 1981 Izdelajo bonbon ŠŠŠum Jabolko s praškastim polnilom, prvi tovrstni bonbon v takratni Jugoslaviji
- 1982 Aleksander Mežek nastopi v televizijskem oglasu za bonbone Fru Fru

Iz zbirke / From collection: SEM.



Vir / Source: TV oglas Fru Fru.

- 1982 Razvijejo bonbona Vitabon in Zmajček (ob svetovnem prvenstvu v dvigovanju uteži)
- 1983 Za angleškega kupca in za domače tržišče izdelujejo penaste živali
- 1985 Začnejo izdelovati Softbon
- 1987 Na tržišču se pojavit nova bonbona: Angelina in Tropikana
- 2000 Šumi kot prvo podjetje v Sloveniji prejme certifikat HACCP



Vir / Source: Glasnik Žito, 1982, št. 6.



Iz zbirke / From collection: Saša Kokol.



Iz zbirke / From collection: SEM.

Iz zbirke / From collection: Saša Kokol.



Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



IMPERIAL

Vir / Source: To je Žito, 2000, št. 2.



- 2000 K Šumiju pripojijo Imperial Krško
- 2006 Dokončno podrejo stavbo starega Šumija v Gradišču v Ljubljani
- 2007 Izvedejo prenovo blagovne znamke Herba in dodajo nove okuse
- 2008 Proizvodnjo iz Ljubljane preselijo v Krško in z nemško partnersko družbo Hitschler ustanovijo mešano podjetje Šumi bonboni d. o. o.

Foto / Photo: Bogo Zupančič.



Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.

- 2009 Šumi z maskoto Šumi dobi novo, bolj igrivo in pisano podobo
- 2010 Proizvajati začnejo Mega tattoo bonbone, ki kot dodatek vsebujejo tattoo nalepke
- 2011 Prenovijo blagovno znamko Herba

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.





- 2012 Sadni bonboni se pozicionirajo pod blagovno znamko Fru Fru

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.

- 2014 Nova podoba Šumi bonbonov z novo komunikacijsko platformo Šumi family
- 2016 Šumi postane del skupine Podravka



www.sumi.si



Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.

ŠUMI skozi čas

Kongresni trg 13, Ljubljana

Franc in Josipina Šumi sta 1. decembra 1876 odprla slaščičarsko obrt s prodajalno na Kongresnem trgu 13. Izdelovala sta bonbone, slaščice, marmelade, kompote, kakav v prahu, velikonočna jajčka, malinovec, rože za okras tort in okraske za božična drevesca. Izdelke sta prodajala v lastni prodajalni, delno pa sta z bonboni in s pecivom zalagala tudi kramarje na sejmih in cerkvenih shodih. Po razvezi z možem leta 1888 je Josipina samostojno nadaljevala pot uspešnega podjetja.



Gradišče 9, Ljubljana

Josipina Šumi je 20. oktobra 1894 svojo dejavnost preselila v Gradišče 9 in tam odprla novo prodajalno. Leta 1899 je na dvorišču postavila novo peč za slaščičarsko pecivo, leta 1905 je nekoliko izboljšala tehnično opremljenost delavnic in obrt razširila v Tovarno kandidov in slaščičarskih izdelkov, kjer pa je bilo delo še pretežno ročno. Delavnik je bil od 7.00 do 18.00, kar 11 ur, vmes pa je bil enourni odmor za malico.

Podjetje Šumi je v 140 letih iz slaščičarske obrti preraslo v edino slovensko tovarno bonbonov. Na številnih področjih – tako v tehnološkem razvoju kot proizvodnji novih izdelkov v Jugoslaviji in samostojni Sloveniji – je opravilo pionirske delo. Šumi je v svoji 140-letni tradiciji deloval na šestih različnih lokacijah.

V Fischerjevi hiši na Kongresnem trgu 13 v Ljubljani sta imela svojo prodajalno Franc in kasneje Josipina Šumi. Trgovina se je nahajala desno od vhoda na dvorišče. Fotografija je bila posneta 1895, po velikem potresu / In Fischer's house at the address Kongresni trg 13 in Ljubljana Franc and later Josipina Šumi had their confectionery shop. It was located in the right side of the courtyard. Photo was taken in 1895 after the big earthquake.

Iz zbirke / From collection: SEM.

Leta 1910 je na dvorišču zgradila novo pritlično skladišče za sladkorne izdelke in vgradila električno tovorno dvigalo v slaščičarski obratovalnici, 1913 pa je vgradila nov parni kotel in vakuumsko napravo za kuhanje karamel.

Ob prevzemu leta 1917 sta Evgenija in Dragotin Hribar tovarno začela modernizirati. Razširila sta delavnice, 1922 postavila lastno parno centralo in prizidala skladišče ter nakupila nekaj strojev.

Za naslednjo modernizacijo proizvodnje je poskrbel Rado Hribar, ki je med letoma 1942 in 1944 opravil manjšo rekonstrukcijo proizvodnih prostorov in kupil nekaj modernejših strojev. Med drugo svetovno vojno in takoj po njej je bil proizvodni proces zaradi pomanjkanja osnovnih surovin močno okrnjen, po letu 1953 pa so se stvari obrnile na bolje. Poleg bonbonov so začeli izdelovati tudi čokolado in napolitanke. Ročno delo v proizvodnji s starimi stroji je bilo zelo zahtevno in težko, saj so, večinoma ženske, težko fizično delo opravljale pri visokih temperaturah. Delo z vročo bonbonsko maso je bilo tudi zelo nevarno in večkrat je prišlo do nezgod.

V Šumiju se je leta 1959 započila tudi Angelca Počkar (rojena 1921); njene sedemletne zaposlitve v Šumiju se spominja hči Ivanka Počkar: »Sladkarije so bile takrat pri nas doma (in še pri marsikom) redke, sploh se ne spominjam, da bi kdaj dobila čokolado (pa saj niti



Rudolf in Antonija Šulc, delovodja in poslovodkinja, z delavci tovarne Šumi leta 1894 / Rudolf and Antonija Šulc, a foreman and a manager with Šumi employees in 1894.

Iz zbirke / From collection:
Angelika Hribar.

Začetek in konec delavnega časa se ravna po urij deželnega dvočra. Vsak delavec je dolžan točno se držati delavnega časa. Ni dopuščeno, da bi delavec izostal od dela ali, da bi delo zapustil brez opravičevalnih razlogov ali brez poprejnjega dovoljenja.

V slučaju nujne potrebe se sme delavni čas podaljšati največ 3 dni v enem mesecu proti zglašitvi pri obrtnem oblastvu prve stopnje. To podaljšanje delavnega časa pa sme znati na dan največ 3 ure nad 11 ur.

Drugačne čedobne ure nad 11 urami delavni čas se smejo vpeljati samo z oblastvenim dovoljenjem in se dajo na znanje z lepkali.

Delavci so dolžni delati ukazane čedobne ure. Ure, ki segajo čez dobo v delavnem redu določenega časa, se posebej plačajo.

Kadar se mora delavni čas zaradi zmanjšanja dela skrajšati, se da to delavcem na znanje, vzdržujoč rok za odgovod.

Ob praznikih se dela po potrebi od 7. do 12. ure dopoldne, vendar se da delavcem z ozirom na njih veroližpoved prost čas, kolikor ga je treba, da gre k dopoldanski božji službi.

Ob velikih praznikih in sicer o Velikinoči, o Binkoštih in o Božiču se ne dela.

Na večernice velikih praznikov in sicer o Velikinoči in na Sveti večer se dela od 7. zjutraj do 12. ure opoldne.

Ob nedeljah in praznikih delo popolnoma počiva.
V obči ob nedeljah počiva delo.

Izsek iz Delavskega reda tovarne kanditov in slaščic Josipina Schumi v Ljubljani, 1910 / A part of workers regulations from the Josipina Šumi factory, 1910.

Iz zbirke / From collection: SEM.



Dvorišče Šumija okoli leta 1926 /
Courtyard of Šumi around 1926.

Vir / Source: Biltén 100 let Šumija.



Delavke Šumija z Emilijem Šumi okoli leta 1930 /
Workers of Šumi with Emilija Šumi around 1930.

Iz zbirke / From collection: Angelika Hribar.



Delavke Šumija s Karлом Johanovaškim leta 1956 /
Workers of Šumi with Karel Johanovsky in 1956.

Iz zbirke / From collection: SEM.

sendvičev, salame, sira ipd. nismo nikoli imeli doma). Rojena sem leta 1953 in govorim o obdobju od svojega 6. do 14. leta starosti (1959–1967). S šestimi leti sem šla v šolo – hvala bogu, je rekla mama – ker se je takrat lahko zaposlila.« Angelca Počkar se je po poroki in rojstvu dveh otrok zaposlila v Šumiju, podjetju, kjer se je težko delo za nizko plačilo opravljalo v slabih razmerah. O tem obdobju njena mama pravi, da se ji, ko pomisli na Šumi, »še zdaj gravža«. »Delali so v treh izmenah in zelo pogosto sva jo z očetom ob desetih zvečer že čakala ob zadnjih vratih (na Vegovi ul.). Podjetje svojim delavcem nikoli ni podarilo kakšnega od svojih proizvodov, vsaj tistim v proizvodnji ne. Ženske so večinoma delale v treh oddelkih: čokoladnem, zavijalnem in tistem, kjer so delali bonbone (ko se jim je še reklo bomboni). Najudobnejše delo so imele delavke v zavijalnem oddelku, kjer so sede zavijale čokolado in bonbone. Tja so bile dodeljene izbranke. Delo v preostalih dveh oddelkih je bilo mnogo težje: v čokoladnem prepih, vročina in delo stoje ob tresalni mizi, na oddelku za bonbone, kjer je stroj mešal maso in iztiskal bonbone, pa je bila neznosna vročina, bonboni so iz stroja padali na tla, kjer so delavke morale v klečečem položaju z golimi rokami ločevati vroče bonbone, da se niso sprigli. Mama je delala v oddelku za bonbone in nekaj časa v čokoladnem oddelku. Delavke so na glavi nosile bele rute in visoke bele predpasnike. Nanje se je v čokoladnem oddelku prijela stopljena čokolada. Prale so si jih same, zato je mama nosila predpasnik domov. Spominjam se otroškega veselja, ko je doma iz torbe vzela skrbno zvit predpasnik, ga slovesno raztegnila in s širokim kuhijskim nožem z njega zlagoma

strgala čokoladno »glazuro«, ki sva jo z bratom prestregla v dlan in s slastjo polizala. Vratarica na porti je bila suha, osorna in oblastna ženska, ki je ob izhodu strogo pregledovala delavke, in to tako, da jih je po vsem telesu otipavala. Odnesiti iz tovarne le majhen košček čokolade je bil zelo hud prekršek. Oče, ki je bil ribič, ji je enkrat ali dvakrat prinesel ribe, in od takrat dalje moje mame vratarica ni več potipala po trebuhi, kamor je včasih – pa le redko – skrila rebro čokolade. Najlepši spomin na to nekajletno obdobje je bil mamin odhod iz Šumija.«



Pogled na tovarno Šumi, 60. leta 20. stol. /
A view on the Šumi factory, 1960's.

Iz zbirke / From collection: Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije.



Dražiranje v stari tovarni v Gradišču, 50.-60.
leta 20. stol. / Dragee process in old factory at
Gradišče, 1950-60's.

*Iz zbirke / From collection: Muzej novejše zgodovine Slovenije,
foto / photo: Miloš Švabić.*

Ročno pakiranje čokolade, Gradišče, 60. leta
20. stol. / Manual wrapping of chocolate at
Gradišče, 1950-60's.

*Iz zbirke / Muzej novejše zgodovine Slovenije,
foto / photo: Dušan Gostinčar.*



Ročno zavijanje lizik, Gradišče, 60. leta 20. stol. /
Manual wrapping of lollypops at Gradišče, 1960's.

Iz zbirke / From collection: Fabianova muzejska trgovina.

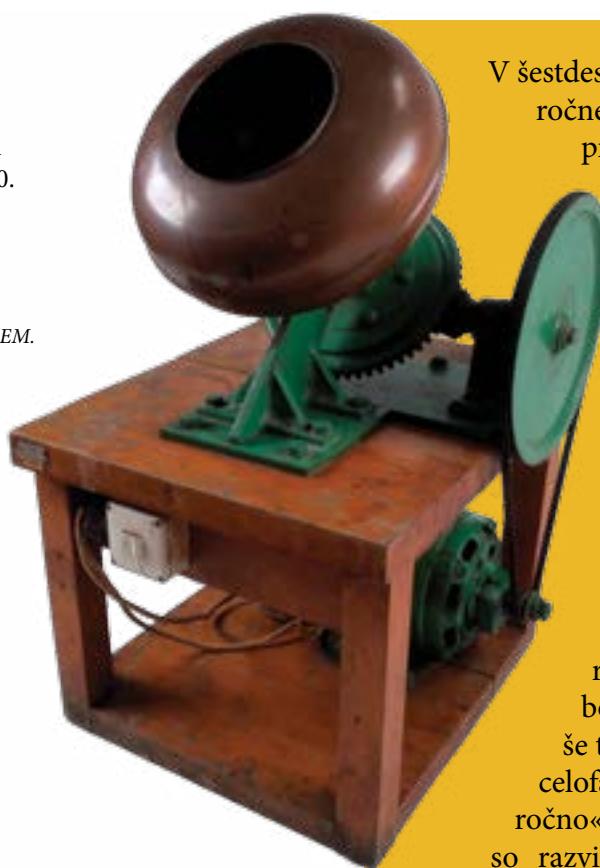


Ročno pakiranje, Gradišče,
60. leta 20. stol. /
Manual wrapping at
Gradišče, 1960's.

Iz zbirke / From collection: Fabianova muzejska trgovina.

Manjši dražirni boben
na električni pogon, 60.
leta 20. stol. / Small-
er electrically driven
dragee drum, 1960's.

Iz zbirke / From collection: SEM.



Prenovljena proizvodnja
leta 1971 / Renovated
production line in 1971.

Vir / Source: Bilten 1971 (št. 8-11).

V šestdesetih letih 20. stoletja so veliko ročnega dela prevzeli novi stroji, proizvodnjo so opremili tudi z novim sodobnim laboratorijem. Do leta 1964 je bilo veliko ročnega dela, strojna mehanizacija pa je imela majhne zmogljivosti. Po tem letu so proizvodnjo modernizirali, nakupili so moderne proizvodnje linije, zavijalne in pakirne stroje (Urbas 2011: 326). »Karamelne mase so valjali ročno na primerne velikosti kock in ročno zavijali, zavijalnih bonbonskih strojev je bilo malo, pa še ti so bili izrabljeni. Zavijanje v celofanske vrečke je bilo prav tako ročno« (Mihelič 1976: 4). V tem času so razvili tudi najbolj prepoznavna bonbona, Herbo in Visoki C.

Zaradi naraščajočega povpraševanja in večjih proizvodne potreb so se leta 1971 odločili za vgraditev nove linije za bonbone nemškega proizvajalca Hamac Hansella. Proizvodna kapaciteta se je z novimi stroji podvojila, ni pa še bila optimalna. Zaradi premajhnih obratnih prostorov v Gradišču še niso mogli uvesti nepretrganega avtomatičnega proizvodnega postopka, ozko grlo pa se je pojavljalo tudi na koncu procesa pri zavijanju izdelanih bonbonov.

Pridružitev Šumija Živilskemu kombinatu Žito leta 1969 in dokončna delitev dela med konditorji Žita po tehnologijah sta spremenili tudi proizvodni program. Tovarna Gorenjka je prevzela proizvodnjo čokolade, Imperial žvečilne gume, Šumi pa bonbonov.

Trnovo, Ljubljana

V manjšem obratu, ki je v Trnovem, dokler niso ukinili proizvodnje napolitank, deloval od petdesetih do začetka sedemdesetih let, so pekli vafle in oblate za izdelavo napolitank. Delo v tem obratu je bilo po pripovedovanju nekdajte tehnologinje Šumija, Minke Grablovic, zelo naporno, delovne razmere pa zaradi visoke vročine in ročnega dela precej težke. Delavka je vlila in razmazala pripravljeno maso v model, ga zaprla in potisnila po krožnem traku za kratek čas v peč, od koder ga je naslednja delavka vzela ven, razprla, odstranila pečen oblat in ga poslala po traku nazaj na začetek delovnega procesa. Pečene oblate so vozili v tovarno v Gradišče, kjer so v pecilnem oddelku sestavljeni napolitanke. Obreznin napolitank se iz petdesetih let 20. stoletja še dobro spominja etnolog Janez Bogataj: »Mleko smo kupovali na kmetiji Verbič (po domače Brclin) v Trnovem. Stanovanjska stavba in gospodarsko poslopje stojita še danes nasproti Plečnikove hiše. Poleg Verbičeve kmetije je bila še znamenita Jagodiceva mesarija. Kmet Verbič se je vsaj enkrat tedensko odpravil z vprežnim vozom ali »dero« do tovarne Šumi in nanj naložil obreznine napolitank, ki jih je dodajal med živinsko krmo. Kako smo bili veseli, če smo ga kdaj srečali, ko se je med našim vračanjem iz šole tudi on vračal z naloženim vozom obreznin proti domu. Stekli smo za njim in iz voza vlekli kose obreznin ter jih navdušeno jedli. On pa se je le smejal!«

Štepanja vas, Ljubljana

Leta 1963 so na podlagi pripravljene tehnične in ekonomske dokumentacije za izdelavo kandiranega sadja razvili lastno aparaturo. Proizvodnjo kandiranega sadja, ki je nato stekla v Štepanji vasi, so zaradi ekonomske

neuspešnosti po dveh letih ukinili. V teh prostorih so nato od leta 1966 proizvajali žvečilno gumo: kot prvi v Jugoslaviji so na treh najmodernejših linijah in po kakovostni recepturi tugega partnerja izdelovali žvečilno gumo v obliki cigaret (Koloy's, Zvitorepec). Kot so zapisali v Dolenjskem listu (28. 9. 1967), je novi izdelek v okusni embalaži, ki prav tako kot kakovost ne zaostaja za podobnimi uvoženimi izdelki.



Študija za proizvodnjo kandiranega sadja, 1963 /
Candied fruit production case study.

Iz zbirke / From collection: Minka Grablovic.



Navodila o varstvu pri delu za različne Šumijkeve obrate iz 60. let 20. stol. in pravilnik o varstvu pri delu iz leta 1974 / Occupational safety instructions for different Šumi plants from 1960's and Regulations on occupational safety from 1974.

Iz zbirke / From collection: SEM.

Šmartinska 154, Ljubljana

Leta 1974 je Šumi prišel do prepotrebnih in težko pričakovanih novih obratnih prostorov. Selitev na novo lokacijo je delno zahtevala tudi novo tehnično opremo, saj so iz Gradišča preselili linije in stroje za izdelavo trdih bonbonov in karamel, povsem na novo pa so nabavili opremo za desertne bonbone in stroj za oblikovanje s čokolado. Leta 1980 so namestili za tiste čase najmodernejšo bonbonsko in karamelno linijo (Urbas 2011: 327).

Leta 1975 je bil Šumi prvi na jugoslovenskem tržišču in med redkimi v svetu, ki je začel zahtevno kontinuirano proizvodnjo visokokakovostnega želeta na temelju naravnega želirnega sredstva pektina. Za kakovost želeta so na Zagrebškem velesejmu leta 1988 prejeli zlato medaljo, štiri leta pozneje pa na sejmu Slovenska kakovost modri znak SQ (Grablovic 1995: 18).

Kmalu po uspešni selitvi tovarne so v Šumiju začeli tehnično in poslovno sodelovati z nemškim podjetjem Hitschler, kar je od njih zahtevalo širše globalno razmišljanje ter usmeritev delovanja v izvoz. Lastnika podjetja Walterja Hitschlerja je v Šumi pripeljal direktor Imperiala. Najprej so začeli izdelovati lizike in jih prodajati pod svojo blagovno znamko, nato pa še mehke sočne karamele Softi. V Šumiju so razvojni program prilagajali tržišču, tudi skladno s predlogi podjetja Hitschler.

Ob razpadu Jugoslavije leta 1991 je Šumi izgubil 70 odstotkov svojega tržišča. Če so se žeeli obdržati na tržišču – kar jim je tudi uspelo – so morali svoje izvozne zmogljivosti še povečati.



Proizvodnja v novi tovarni na Šmartinski cesti v Ljubljani leta 1976 / Production line in new factory at Šmartinska road in 1976.

Vir / Source: Biltén 100 let Šumija.



Obisk Zvoneta Dragana, podpredsednika slovenske vlade, v tovarni na Šmartinski leta 1977 / A visit of Zvone Dragan, vicepresident of Slovene government to a factory at Šmartinska road in 1977.

Iz zbirke / From collection: SEM.

Leta 2000 je bilo podjetje Šumi prvo slovensko podjetje z eksterno certificiranim sistemom varne hrane HACCP (Urbas 2011: 325). Za uspešno pridobitev certifikata, ki jim je odprl tudi marsikatero izvozno pot, so morali spremeniti in dopolniti številne stvari: od sanitarij, tlakov, stekel, predpisov, do izobraževanja zaposlenih. Finančno in tehnično izredno zahtevnega projekta ne bi uspeli izpeljati brez uspešnega sodelovanja med vodstvom in zaposlenimi.

Krško

Leta 2008 je Šumi proizvodnjo iz Ljubljane preselil v tovarno nekdanjega Imperiala Krško. Ob obstoječem obratu, v katerem izdelujejo žvečilno gumo, so zgradili nov obrat za proizvodnjo bonbonov. Kot je takrat zapisal predsednik uprave Skupine Žito, Iztok Bricl, je skupna investicija v novo proizvodnjo na 2.000 m² proizvodne površine znašala dobrih pet milijonov evrov (Bricl 2008: 2).



Proizvodnja Softy-ja leta 2000 /
Production of Softy in 2000.

Iz zbirke / From collection: Branko Mihelič.



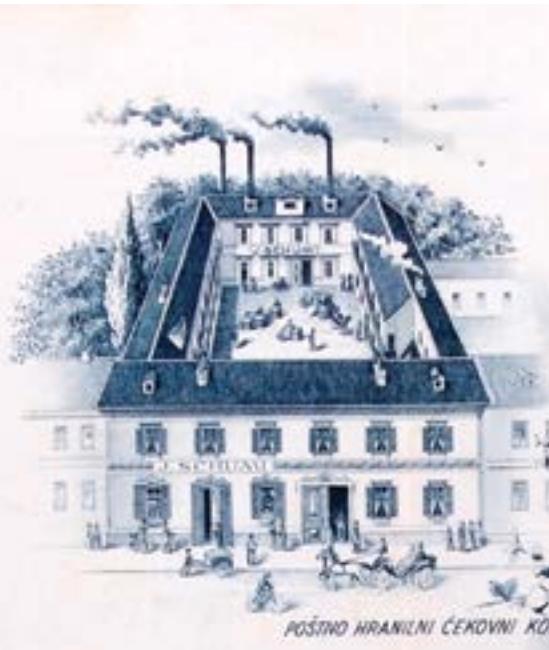
Proizvodnja trdih polnjenih bonbonov leta 2016
/ Production of hard filled sweets in 2016.

Iz zbirke / From collection: SEM, foto / photo: Miha Špiček.



Proizvodnja bonbonov leta 2016 /
Production of sweets in 2016.

Iz zbirke / From collection: Foto / photo: Tit Košir.



Ljubljana 28 aprila 1899



Podoba podjetja leta 1899 /
Company image, 1899.

Podoba podjetja

Iz številnih oglasov v časopisu je razvidno, da sta že Franc Šumi in nato Josipina Šumi skrbela za celostno podobo in prepoznavnost svojega podjetja, kot tudi vsi ostali lastniki podjetja. V šestdesetih letih 20. stol. so posamezne izdelke prvič poimenovali in za vsakega razvili posebno embalažo. Majda Dobravec Lajovic, oblikovalka in arhitekta, je takrat za Šumi narisala še danes prepoznanen znak. Embalaže so oblikovali številni oblikovalci, med drugimi tudi Romana Lesnika, Grega Košak, Saša Kokol, Majda Kregar, Maja Gestel, Aleksandra Langenfus ter v različnih oglaševalskih agencijah zaposleni oblikovalci. Danes v Šumiju izdelujejo bonbone in žvečilne gumije, vsakega s svojim imenom in v značilni embalaži.



Podoba podjetja leta 1905 /
Company image, 1905.

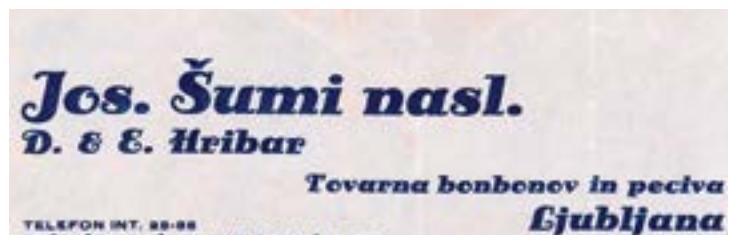


Podoba podjetja leta 1925 /
Company image, 1925.

Podoba podjetja leta 1929 /
Company image, 1929.



Podoba podjetja leta 1931 /
Company image, 1931.



Podoba podjetja leta 1936 /
Company image, 1936.



Podoba podjetja leta 1938 /
Company image, 1938.



Nova podoba podjetja v 60. letih
20. stol., oblikovala Majda
Dobravec Lajovic / New company
image, 1960's, design
Majda Dobravec Lajovic.



Prenovljena podoba podjetja, 2001 /
New company image, 2001.



Prenovljena podoba podjetja, 2008 /
New company image, 2008.



Prenovljena podoba podjetja, 2011 /
New company image, 2011.

En gros und en détail.

En gros und en détail.

Zur Oster-Saison

empfiehlt grösste und schönste Auswahl von

Osterartikeln und Ostereiern, Blumen und Rosen im schönsten Farbenspiel zum Aufputzen von Torten etc., feinste französische und englische Bonbons, Bonbonnières, Fondant, Pralines, gefüllte Crème- und Marzipan-Confecte, Gelee- und Gummibonbons sowie feinste Malz-Extract-Bonbons, vorzüglichstes Mittel gegen Husten und Heiserkeit.

Ferner lieferre feinste Marillen - Marmelade, das Kilo zu 60 kr. und 80 kr. incl. Glas, und pikante Himbeer-Abguss, mit 60 kr. per Liter berechnet. (829) 4—3

Auch werden alle in dieses Fach einschlagenden Bestellungen billigst und prompt zu Fabrikspreisen ausgeführt.

Josefine Schumi

im Fischer'schen Hause Nr. 13, Congressplatz.

Vir / Source: Laibacher Zeitung, 25. 2. 1888.

Časopisni oglasi

Kot že omenjeno, so se v Šumi-ju vse od začetka zavedali pome- na oglaševanja in temu primerno oglaševali v časopisu. Iz datumov objavljenih oglasov je razvidno, da se jih večina pojavlja v obdobju pred veliko nočjo, miklavžem in božičem, ko je bilo največje povpraševanje po bonbonih in slaščicah. Najstarej- ši znani oglas je bil objavljen leta 1880, 4 leta po ustanovitvi podjetja. Oглаševali so tako v slovenskem kot tudi v nemškem jeziku.

JOSIPINA SCHUMI,
sladčarsko in cukrarnarsko podjetje.

V blagovoljno pozornost!
P. n. sladčarske Ljubljane in slovenski osnjani prijetno
opravljajo na svoje velike zaloge
božičnih predmetov,
sladče po jedi, bonbonov in dekoracij
za božično drevesce.

— Ker imam na prodaj šestine tadeške, armi in prljivčne
pokladi, da moram stvari napajati zrave. Vsejšnji sladčarski
prijetnosti sultana zatrdljivo storitev od 8 do 10 gld. Velika
števka redovanje populacione in veliki boljševi drevesce. — Na-
ročite na tako imenovane
Hambarške, Liliške in Kraljevske (Königberger)
marčianske torte, vročilje, solčje, prešolice sneže
i. t. d. in sladoste, tortas in pa vsegi izraze. (829)

Na Kongresnem trgu, v Fischer-jevi hiši št. 13.

Vir / Source: Slovenski narod, 27. 11. 1888.

JOSIPINA ŠUMI

rukarnarska in sladčičarska obrt v Ljubljani
na Kongresnem trgu (v Zvezdi) št. 13.

priporoča svojo *veliko zalogu* najfinjejših *francoskih* in *angleških sladčičarij*, *sladnih* in *altheč-bonbonov*, ki so izvrstno sredstvo proti kašju in hriparosti, izvrstnega *malinjaka*, liter po 80 kr., če se ga vzame 10 litrov, po 70 kr., najfinjeje *marmelade* in *gelécs*, kilo po 80 kr. *Cvetice* v najmlajših in širih barvah, *punčike* in najzračnejšji *šaljivi predmeti* za svatbe itd. se po narotila izdelujejo.

Vsa v to stroko spadajoča narotila izvrle se ceno in točno.

Manjše posiljave se odpoljajo le proti poštnemu povzetju. *Milne sestave stvari za božič* od 2 gld. do 10 gld. in les, popolnoma zadostujejo za veliko *božično drevesce*.

Vir / Source: Ilustrovan narodni koledar 1889.

!Za sv. Miklavža in Božič!

Kakor vsako leto, priporočam tudi letos p. n. čast, trgovcem svoja veliko zaloge različnih, tudi primernih predmetov, ter nazajam nastopom:

Nad tristo (300) vrst načinih in šaljivih predmetov po veliki ceni, od 1 kr. do 1 gld., potem *skatilke* (Blaženec), *atrapov* (Atrapen) v vsej velikosti, *bonbonov* od usnadih do najfinjejših, po slednjih letos mnogo več od prejšnjih let, n. pr. *čokoladnih, pralinev, fondante, gomil, liquor-bonbonov* t. d., a najfinjejšim okeson.

Za Božič priporočam p. n. čast, gospodinjam **največjo sladko sladkle za okrašenje božičnih drevescev** = **za božična darila**.

Obstajajo se pet novih tudi **sadje v steklenicah** (Kompot, kakao-pralek) (Caca-pralek), *čokolada* in *ukuhati*.

Ker imam v tej stroki dober izkušenje moč, jaznajem za dobro blago in najnižjo ceno.

Preznanja narotila izvršujem točno. — Manjše narotila le proti povzetju. — Cenike posiljam na zahtevanje franko.

JOSIPINA ŠUMI

sladčičarska obrt (863-1)
v Ljubljani, na Kongresnem trgu (v Zvezdi) št. 13.

Vir / Source: Slovenski narod, 22. 11. 1890.

Josipina Šumi v Ljubljani

prizorja svoje
največjo zalogu navadnih do najfinjejših trgovskih sladčic.

Lepo, enko blago.
Izbrane druge v to stroku spadajoče izdelki kakor predmeti za okrašenje tork, crtež, rul, vank, velikosti ter lepih delodajljivih barvah.

Sladke primere in podjetji pa ojemajo le vseh vrst.

Za poljeni dan zdrava in dober pčela:
malinovos (Blaženec) *limonjal sek* (Limoncach)
liter 80 kr., pri voljetju narotila ceno, Kompot, vikanje sadje, sadin, zelen malinov in narotila. (80) 54

Napota izvršujem točno, potrebla zdrav. Blago načrt
zložiti pa dreni ost, kater je daleč.

Na zahtevanje posiljam cenike.

Vir / Source: Domovina, 5. 6. 1893.

Bei der Inhaber, Ausstellung in Prag 1893 mit der goldenen Medaille ausgezeichnet.

Ausverkauf.

Wegen Uebersiedlung in das eigene Haus
in der Gradischa Nr. 9
 welche noch heuer stattfinden wird, verkaufe ich von heute ab
 Zuckerwaren und alle
 in dieses Fach einschlägigen Erzeugnisse
 zu herabgesetzten Preisen aus.
 Ferner verkaufe ich aus:
**Christbaumbehänge, Compote, Marmeladen,
 Himbeeren- und Limonensaft, überhaupt
 alles auf Lager befindliche.**
 Empfiehlt mich zu zahlreichen Fischessen, welche prompt
 und gewissheit angefertigt werden. (Maffi) 2-3
 Hochachtungsvoll
Josefine Schumi
 Laibach.

Bei der Inhaber, Ausstellung in Prag 1893 mit der goldenen Medaille ausgezeichnet.

Vir / Source: Laibacher Zeitung
 21. 12. 1893.

Otvoritev nove prodajalnice.

P. n. slavnemu občinstvu si usvojena ujedno nameri
 nati, da sem otvorila dne 20. oktobra t. l.

novo prodajalnico
 v lastni hiši
v Gradišči h. št. 9
 v poprej Mannerjevi hiši.

Častite ga, trgovce in slavno občinstvo protina, da mi
 dojeti skazano zaupanje tudi v prihodajo obranjo in me
 blagovoljno podpirati z mnogebojnimi narocili.
 Vsa dobla narocila bodoval skrbno in točno ter po
 koliko mogoče nikakih censah izvrivala. (188-4)

Z odliknim spoltovanjem

Josipina Schumi.

Največja zaloga sladčic in raznih času
 primernih izdelkov po najnižji ceni.

Vir / Source: Slovenski narod
 25. 10. 1894.

Josipina Schumi

Interni handler in stolice
 v Ljubljani, Gradišča štev. 9

priznata velika sladčarska trgovina našega kraja.

Imogočne kandite, fine
 francoske bonbone, čokolad-
 niki, fondant Tourec itd.

Prijeti malinovec, marečki sok,
 železata, kakaoovi pralci, certificirani
 kremi in razne kremne peciva.
 Še se ne pojavi.

Vsi izdelki so brez mogočne konkurenčnosti.

Potrebna telica. Cene pozorne.



Vir / Source:
 Savinske planine, 1904.

Tovarna kandilov in sladčic
Josipina Schumi, Ljubljana
 Gradišče 9

priporoča svojo veliko zalogu vskoravnih v svojo stroko spadačih izdelkov, kot: mnogovrstnih sladčic (bonbonov) od navadnih do najfinnejših. Razno navadno pecivo, piškote, vafeline itd.

Edina zalog za Ljubljano čokoladne tvornice J. Mannerja na Dunaju: čokoladne in druge predmete na drobno in debelo.

Kakovost mojih izdelkov je brez konkurence
 Postrežba točna.  Cene zmerne.

Vir / Source:
 Palček, 14. 12. 1911.

Tovarna slaščic.

Jos. Šumi nasled. D. & E. Hribar

Ljubljana, Gradišče 9.

Priporoča zopet raznovrstne sladkorne izdelke na drobno in debelo. Kandite, prvočrno subo blago, čokoladne in desertne bombole, kristal malinovec in marmelade.
Cene zmerne.  Postrežba točna.
 Poštne pošiljalce začasno izključujemo, ker primanjkuje zabojev.

7081

Vir / Source:
 Slovenski narod, 18. 9. 1920.

Sečno in veselo novo leto
 1937

Jos. Šumi našl. D. & E. Hribar

Tovarna bonbonov in peciva v Ljubljani, Gradišče

Vir / Source:
 Trgovski list, 1. 1. 1937.



Vir / Source:
 Trgovski list, 24. 12. 1943.



Vir / Source:

Slovenski poročevalec, 3. 12. 1952.

» Š U M I «

tovarna bonbonov čokolade in peciva
LJUBLJANA, Gradišče 9

priporoča svoje priznane in kvalitetne izdelke:
drops, fourres, melisnice, lizike, fondant, žele, čokoladne bonbone, napolitanke, čokolado vseh vrst itd.

● Pri nakupu ne pozabite na
Sumijeve okusne izdelke!

Vir / Source:

Dolenjski list, 23. 6. 1960.

Čemu skrbi, če dan je sladek

»SUMI« Ljubljana

Vir / Source:

Gospodinjski koledar 1965.

V kinu ali gledališču posladkajte se z bonboni izvrstne kvalitete:
Barbara, Boston, Floramy

»SUMI« Ljubljana

Vir / Source:

Gospodinjski koledar 1965.

VISOKI C

CRNI RIBEZ

VISOKI »C« BONBONI
 poljeni z naravnimi soki
 črnega ribezu, oranje in maline
 z dodatkom vitamina C so
 okusi in vsebujejo zdravja
 karbita in potreblne sestavin

LJUBLJANA

Vir / Source:

Planinski vestnik 3, 1968.



tovarna bonbonov in peciva

LJUBLJANA

Graditče 7-9

z obratom čokolade

GORENJKA

Lesce pri Bledu

vam nudi:

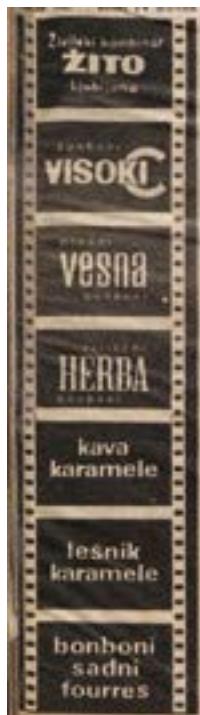
- bonbone
- čokoladne deserte
- gelle izdelke
- vafelj izdelko
- žvečilni gumi Koloys
- čokolado

POSKUSITE PROIZVODE

TOVARNE ŠUMI !

Vir / Source:

Matajur, 31. 12. 1968.



**ŽIVILSKI KOMBINAT ŽITO
LJUBLJANA**

Zavajanje odjemaljev zagajnjeno z vrsto kvalitetnih proizvodov:

- malinski kruhov, tisica, prepečenca in običajna peciva
- Triglav pecivo je različno svet obor te s prečimščini kavado TORKO, TURKO, BOZNIČEK
- malični krušček, med katerimi so najpoznatnejši: Vesna C, ABC, Herba, Vesna, Zlata karamela, Ajgrki bonboni in drugi
- s lasteninsko Pekeške
- z oddihom žvečilnim gumičem Širokna
- s čokolado Gorenjska, ki ima že 50letno tradicijo
- z različnimi vrstami škr in mlevenih izdelkov

TOZD Mini, TOZD Pekeške Ljubljana, TOZD ŠUMI Ljubljana, TOZD Triglav Lesce, TOZD Imperial Križevci, TOZD Pekeške Dolenjske, TOZD Pekeške Kranj, TOZD Gorenjska Lesce, TOZD Maločrtna in 26 skupnih sluzb.

Vir / Source: Občinski poročevalec:
glasilo občine Domžale, 28. 5. 1976.



**STO LET
ŠUMI**



Vir / Source:
Rodna Gruda 11, 1976.



Vir / Source: Glasnik-bilten
podjetja Žito, 1978.

NOVO!



bonbon
a b c
ugoden pri
kašlju
kajenju
hri pavosti
prehladu

**sadne
karamele**



Iz zbirke / From collection:
Janez Urbas, 70. leta 20. stol.

ŠOLSKI DNEVI V ŠUMIJEVI DEŽELI



ŠUMIJEVI SLADKI PRAZNIKI ZA VSE!

Otrokom podarjamo **POL MILLJONA** bonbonov!

Prazniki so čas nasmehov in veselja, še posebej otroškega. Nič ni lepšega kot iskrice v očeh malčka, ki zagleda pisano vrečko bonbonov.

Ker pa morajo mnogi starši res preudarni obrniti vsak euro, smo se v Šumi odločili, da bomo ob teh praznikih za otroke iz socialno ogroženih družin poleg pomoči prispevali tudi bonbone.

Razdelili bomo kar pol milijona bonbonov. Pri tem nam bodo pomagale različne dobrodelne organizacije. Katero, po boste pomagali odločiti vi. Na glasovnici označite, kateri organizaciji bi v podarili bonbone. Kolikšen odstotek glasov bo posamezna organizacija prejela, tolikšen odstotek bonbonov v kilogramih bo v tem prazničnem času lahko razdelila med otroke.

Vabljeni, da z nami delite nasmeh in veselje vseh otrok na slavnostni podelitvi dobrodelnim organizacijam na Božičkovnju s Frančkom, v četrtek, 19. 12. ob 18. uri v nakupovalnem središču CityPark Ljubljana.

13 видови лековитих билку, а само една блатошпорна бонбона

Тајнина на традиционалните Херба бонбони е во изворните видови апетитни лековити билки, кои блатошпорно десетуваат на јавашко тро, без отпор на кој е јавишно смешен вкус - ортигана, ютப්පකат, зелен чай, експанзије или сосема новооткрити апетитни мини.

HERBA
Општина за јевданс и за тројоц.

HERBA BRUSNICA & ACAI nova OSVEŽITEV IN UŽITEK

Nova gumen bonbon s�iljka vsebinski omogoča otrokom užitek brusnice in Acaia. Vravljeno je predvsem za otroške hrane in napitke. HERBA BRUSNICA & ACAI je tako edinstven kombinacija, vsebinsko in užitku v enem skupini. Je ustvarjena za učinkovito gobitjenje in prihranek. Igrivost ... v skladu, v skladu, skladu in posredovanju.

HERBA
BRUSNICA & ACAI
Poskusite novo kombinacijo osvežitve in užitka!

Šumi
DELIMO SLADKE TRENUTKE
 že 140 let

www.sumi.si

Oglas za tiskane medije, 2007 - 2016/
Advertisment , 2007 - 2016.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Visoki C, 1968,
Miki Muster.

Vir / Source: Dokumentacija TV Slovenija.

Televizijski oglasi

Že zelo zgodaj, 10 let po začetku oddajanja TV Ljubljana, so se pojavili tudi prvi Šumijevi televizijski oglasi. Leta 1967 je Marjan Cilar v produkciji Unikal studia posnel prvi znani oglas za Šumi Bacchus bonbone. Že naslednje leto mu je sledil legendarni animirani oglas za Visoki C, ki ga je naredil Miki Muster. Prvima dvema oglasoma so sledila oglaševanja novih produktov, skupaj se jih je po do sedaj znanih podatkih ohranilo 17.



Koloys žvečilni gumi, 1973,
Miki Muster.

Vir / Source: Dokumentacija TV Slovenija.



Visoki C,
Miki Muster.

<https://www.youtube.com/watch?v=hc4mm61UYCQ>, 4. 11. 2016.



Fru Fru, 1982.

Vir / Source: SEM.



Softbon, 1985.

Vir / Source: Arhiv Republike Slovenije.



Visoki C.

Vir / Source: Dokumentacija TV Slovenija.



Visoki C - 1, 1989.

Vir / Source: Služba za trženje
oglasnega prostora TV Slovenija.



Visoki C - 2, 1989.

Vir / Source: Služba za trženje
oglasnega prostora TV Slovenija.



Grajska karamela, 1991.

Vir / Source: Služba za trženje
oglasnega prostora TV Slovenija.



Vitafit, 1993.

*Vir / Source: Služba za trženje
oglasnega prostora TV Slovenija.*



Šumi, moj ljubček –
Mila Kačič, 1994.

*Vir / Source: Služba za trženje
oglasnega prostora TV Slovenija.*



Šumi, moj ljubček –
Brigita Bukovec, 1994.

*Vir / Source: Služba za trženje
oglasnega prostora TV Slovenija.*



Šumi – 130 let, 2006.

Vir / Source: Žito d.o.o.



Herba, 2007.

Vir / Source: Žito d.o.o.

Šumi novi okusi, 2008.

Vir / Source: Žito d.o.o.



Šumi Family, 2015.

Vir / Source: Žito d.o.o.



Šumi – 140 let, 2016.

Vir / Source: Žito d.o.o.

Bonboni, čokolade in pecivo

Izdelki Šumija so bili na začetku glede na zvrst izredno raznoliki: od bonbonov, čokolade, peciva do različnih slaščic. Kot izhaja iz izdanih računov in časopisnih oglasov, sta Franc in pozneje Josipina Šumi izdelovala marmelade, malinovec, različne bonbone, kot so rocks drops, čokoladni rocks, limonin roks, Triglav drops, pomarančni drops, citron drops, sadni drops, melisnice male in velike, kraf pastile, eukalyptus pastile, mešane kroglice, retik bonbone, fourres bonbone, krepilne pastile, sadne bonbone, švicarski mentol, smetanove karamele, krepilne bonbone, ledene bonbone, napolitanke in celo homeopatske kroglice, ki jih je Franc Šumi oglaševal že leta 1880. Njihova poimenovanja so bila zelo splošna, prodajali so jih v rinfuznem stanju – »v rinfuzi« – prodajalke so izdelke stehtale in jih zapakirale v pločevinaste škatle ali papirnate vrečke. Leta 1920 sta Evgenija in Dragotin Hribar ponudbi dodala tudi likerje in žgane pijsake v steklenicah, saj sta tovarno preimenovala v Tovarna kanditov in slaščarskih izdelkov, prodaja likerjev in žganih pijsak v steklenicah, Josipina Schumi, nasl. D. & E. Hribar. Kot poroča Trgovski list (16. 6. 1923), sta s 30 zaposlenimi letno izdelala 400.000 kg kanditov in slaščic.



Dve pločevinasti škatli za shranjevanje bonbonov, izrezani povečavi s fotografije iz leta 1894. V prvi so bili najverjetneje čokoladni roks bonboni, viden je namreč napis: »[Schokola]de-Rocks«, poleg tega pa se vidi tudi napis: »[JOSEFI]NE SCHUMI«. V drugi škatli pa so bili najbrž malinovi roks bonboni, saj se vidi napis: »[HI]MBEER-ROCKS«.
/ Two tin boxes for sweets cropped a photo from 1894. In first box were probably chocolate rocks sweets and in second one raspberry rocks sweets.

Iz zbirke / From collection: Angelika Hribar.



Pločevinasta škatla, 30. leta 20. stol. / Tin box, 1930's.

Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.



Škatla za bonbone iz lepenke / Cardboard sweets box.

Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.



Pločevinasta škatla, avtor risbe Ivan Miklavc, 40. leta 20. stol.
Dve različni velikosti in barvi:
rdeča in zelena / Tin box, drawing Ivan Miklavc, 1940's. Two different sizes and colours: red and green.

*Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.*



Pločevinasta škatla, avtor risbe Boris Jurkovič, izdelana ob 80 letnici Šumija, 1956. Izdelana je bila v 6 različnih velikostih in 2 barvah: modri in rdeči / Tin box, drawing Boris Jurkovič, made at 80th anniversary of Šumi, 1956. Made in 6 different sizes and 2 colours: blue and red.

*Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.*



Pločevinasti škatli, 60. leta 20. stol. / Tin boxes, 1960's.

*Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.*



Pločevinasta škatla za Vesna bonbone, 60. leta 20. stol. /
Tin box for Vesna sweets, 1960's.

*Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.*



Pločevinasta škatla, 20. – 30. leta 20. stol. / Tin box, 1920 - 1930's.

*Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.*



Plastična škatlica, 30. leta 20. stol. / Plastic box, 1930's.

*Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.*



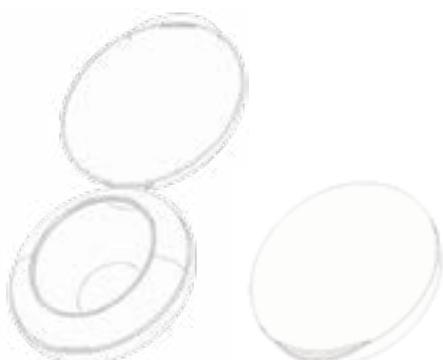
Pločevinasta škatla,
postavitev Aleksandra Lan-
genfus, avtor risbe Matjaž
Učakar, izdelana ob 140 let-
nici Šumija, 2016 / Tin box
made for the 140th anniver-
sary of Šumi, design Alek-
sandra Langenfus, drawing
Matjaž Učakar, 2016.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



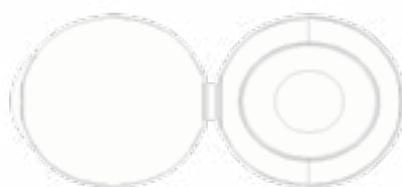
Plastična škatlica, 60. leta 20. stol. / Plastic box, 1960's.

*Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.*



Plastična škatlica Evkalipta
oblikovala Aleksandra Langenfus, 2006 /
Pastic box evkalipta, design Aleksandra Langenfus, 2006.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



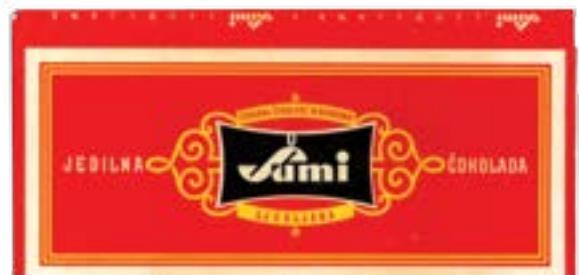


Čokolade

Izdelki, ki so jih izdelovali v Šumiju, so do druge svetovne vojne obsegali drops in draže bonbone raznih okusov, fourre in fondant bonbone, marcipan bonbone, melisnice, čokoladne praline, čokoladne desertne bonbone, gumi bonbone, žele bonbone, marmelade, kreme, čajno pecivo, penene izdelke, napolitanke in številne druge sladke izdelke. Rado in Svetozar Hribar sta leta 1943 dodala še čokolado in podjetje preimenovala v »Šumi«, Tovarna bonbonov, čokolade in peciva. Čokolado so v Šumiju proizvajali vse do leta 1964, ko se je k Šumiju priključila Gorenjka in prevzela proizvodnjo čokolade. Po tem letu so na Gorenjskem proizvajali čokolado tudi pod blagovno znamko Šumi, vse do leta 1972, ko je prišlo do dokončne delitve dela med konditorji Živilskega kombinata Žito.

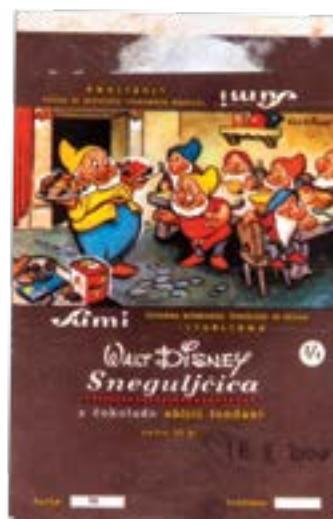
Mlečna čokolada, 1961 /
Milk chocolate, 1961.

*Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.*



Jedilna čokolada, 60. leta 20. stol. /
Cooking chocolate, 1960's.

*Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.*



S čokolado obliti fondant
Sneguljčica, 1963 / Chocolate
coated fondant Sneguljčica,
1963.

*Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.*



Čokoladni obliti desert Rdeča kapica, 60. leta 20. stol. / Chocolate coated confectionery Rdeča kapica, 1960's.

*Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.*



Čokoladna rezina Manon, 60. leta 20. stol. / Chocolate cake Manon, 1960's.

*Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.*



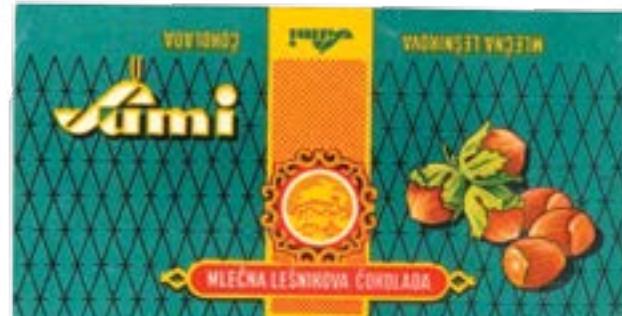
Krem čokolada, 60. leta 20. stol. / Cream chocolate, 1960's.

*Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.*



Polnjena čokolada, z okusom pomaranče in jagode, 60. leta 20. stol. / Filled chocolate with orange and strawberry flavour, 1960's.

*Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.*



Mlečna lešnikova čokolada, 1963 / Milk hazelnut chocolate, 1963.

*Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.*



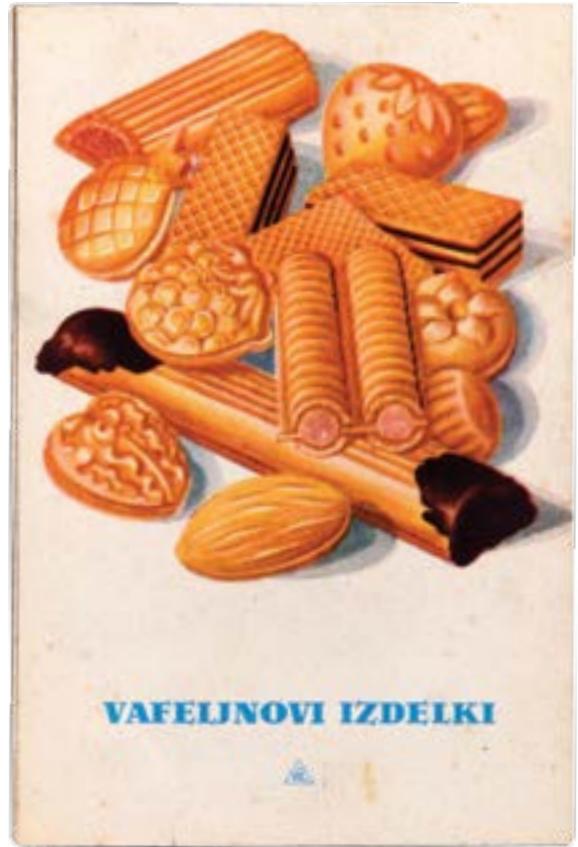
Posebna izdaja embalaže za Emba kavo in Šumi čokolado, 1967 / Special edition packaging for Emba coffee and Šumi chocolate, 1967.

*Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.*

Napolitanke in vafelj proizvodi

Natančnega podatka o tem, kdaj so v Šumiju začeli izdelovati napolitanke, nimamo, iz računov pa se vidi, da so jih prodajali že v začetku 20. stoletja. V obdobju med obema vojnoma še ne moremo govoriti o industrijski proizvodnji peciva, so ga pa izdelovali »v izborni kvaliteti na slaščičarski ročni način. Zato količine niso zadostovale niti za lastno prodajalno (Kronika 1954: 46).

Vemo, da so v šestdesetih letih oblate za napolitanke in vaflje izdelovali v manjšem obratu v Trnovem v Ljubljani in jih nato prepeljali v tovarno v Gradišče, kjer so izdelovali napolitanke in vaflje. Po mnenju številnih so bile to najboljše napolitanke, ki so jih nehali izdelovati v začetku sedemdesetih let 20. stoletja.



Tiskano promocijsko gradivo, 50. leta 20. stol. / Printed promo card, 1950's.

Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.



Napolitanke Citron in Kakao,
oblikovala Romana Lesnika, 60.
leta 20. stol. / Wafer slices
Citron and Kakao, design Ro-
mana Lesnika, 1960's.

Iz zbirke / From collection:
Muzej za arhitekturo in oblikovanje.



Vafelji, mešanica, oblikovala Romana Lesnika, 60. leta 20. stol. / Mix of waffles, design Romana Lesnika, 1960's.

*Iz zbirke / From collection:
Muzej za arhitekturo in oblikovanje.*



Vafelj kocke Citron, Kakao, Rum, Nougat in Mocca, oblikovala Romana Lesnika, 60. leta 20. stol. / Waffle slices Citron, Kakao, Rum, Nougat and Mocca, design Romana Lesnika, 1960's.

*Iz zbirke / From collection:
Muzej za arhitekturo in oblikovanje.*



Vafelj kocke Citron in Kakao, oblikovala Romana Lesnika, 60. leta 20. stol. / Waffle slices Citron in Kakao, design Romana Lesnika, 1960's.

*Iz zbirke / From collection:
Muzej za arhitekturo in oblikovanje.*



Čokoladne napolitanke, 60. leta 20. stol. / Chocolate Wafer slices, 1960's.

*Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.*



Napolitanke Citron, Rum in
Kakao, 70. leta 20. stol. /
Wafer slices Citron, Rum
and Kakao, 1970's.

*Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.*

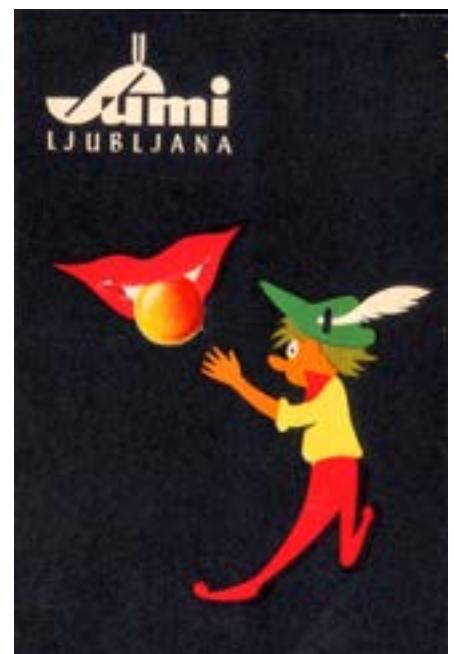
Čokoladne napolitanke, 60. leta
20. stol. / Chocolate wafer slices,
1960's.

*Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.*



Tiskano promocijsko gradivo,
50. leta 20. stol. /
Printed promo card, 1950's.

*Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.*



Bonboni

Trdi in trdi polnjeni bonboni, gumijevi bonboni, draže bonboni, karamele, želete izdelki, peneni ali penasti izdelki, obliti čokoladni deserti, čokoladni draže – Šumi že 140 let ponuja bonbone vseh oblik in okusov. Predvsem otroci radi ližejo bonbone – vsi pa smo bili nekoč otroci. Prav tako Anita Jemec (rojena 1978), ki pravi: »Šumi bonboni so bili v mojem otroškem dojemanju šuni ta trdi bonboni. Največkrat smo jedli ŠŠŠum jabolko in Visoki C. V takratni domišljiji mi dejansko nikoli ni bilo jasno, zakaj se slednji tako imenujejo. Pri Šumi bonbonih je bila prednost ta, da si jih dolgo lizal, ampak se je na koncu vedno splačalo. Vsaj pri Jabolkih, kjer sem komaj čakala, da sem ga pregriznila. Imam pa še en spomin na vse te bonbone. Velikokrat jih nisem mogla polizati do konca in sem jih dala v žep. Seveda so se tam prilepili na blago, ampak to mi ni preprečilo, da jih ne bi znova dala v usta, čeprav so bili po tistem malo bolj kosmati. Ah, ta Šumi in neobremenjeno uživanje sladkorja ...«

Večina informatorjev, ki je odraščala v petdesetih in šestdesetih letih 20. stol., se spominja Šumijevih izdelkov, predvsem tega, da takrat

niso imeli slaščic in bonbonov v izobilju, kot jih imajo današnji otroci. Spomini Janeza Bogataja segajo v 50. leta 20. stoletja: »V mojem osnovnošolskem obdobju sta imeli tovarna Šumi in predvsem njihova prodajalna poseben pomen. Z notranjo



Papirna vrečka za bonbone,
po letu 1943 / Paper bag for
sweets, after 1943.

Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.



Lopatica in steklena posoda za bonbone z napisom Šumi, 60. leta 20. stol.
/ Shovel and glass container with sign
Šumi, 1960's.

Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.

opremo in predvsem ponudbo najrazličnejših konditorskih izdelkov, zlasti bombonov, napolitank, piškotov idr., je bila v Ljubljani vodilna prodajalna na tem prehranskem področju. Nekoliko manjša je bila prodajalna zagrebškega Kraša na Čopovi ulici, vendar z veliko manjšo in manj kakovostno ponudbo, z izjemo Kraševih čokoladnih pralinejev z višnjami in bajader, ki pa so le interpretacija italijanskih gianduiottov. Poslovodkinja v Šumijevi trgovini je bila dobra priateljica moje mame, Minka Babnik iz znane rožnodolske čebelarske družine. Ob tej podrobnosti verjetno ni treba posebej poudarjati, da je nešteto mojih poti, predvsem iz šole proti domu, potekalo tudi skozi trgovino Šumi, kjer je meni in mojim sošolcem »teta Minka« vedno poklonila kaj sladkega za pod zob. Ob tem želim poudariti, da so bila to leta, ko se v trgovinah police niso šibile pod težo najrazličnejših čokolad, bombonov, napolitank in piškotov tako kot danes. Tudi sicer sladkarije niso bile del vsakdanje prehrane, ampak predvsem sestavina daril ob raznih osebnih in javnih praznikih. Najbolj pogosto smo dobili za sladkanje obreznine odličnih napolitank, ki so jih izdelovali v tovarni za trgovino. Pogosto je »teta Minka« odbrzela v proizvodni obrat in v veliko papirnato vrečo naročila obreznine, ki so bile pogosto še tople. Sledilo je navdušeno uživanje dobrot. Seveda obreznine niso bile edini darovi, ki sem jih dobival v Šumiju in so mi trdno ostali v spominu. Nekaj posebnega je bil t. i. »kangl cukr«, to je kandiran sladkor v obliki nepravilnih kep ali grud, ki se je nabral na vrvicah. Tega so prodajali »na vago« in je bil priljubljeno sladilo tako za mlade kot starejše. Drugo vprašanje je bil vpliv tega sladkorja na zobovje (!). Popularni so bili Šumijevi gumijasti bomboni, zlasti v podobi zelenih žab. Izdelovali so tudi miniaturne sladkorne stekleničke z neko sladko tekočino, ki so bile med otroki še kako priljubljene. Veliko so jih prodali predvsem v obdobju pred božičem in silvestrovim, saj so bile pogost okras ter darovi na božičnih drevescih in novoletnih jelkah. Izdelovali so najrazličnejše čokoladne bombone in pralineje. Ponujali so jih v dolgi prodajni mizi, ki je bila zastekljena, a je kljub temu omamno dišalo po celotni trgovini, bolje rečeno sladki delikatesi. Za posebne, darilne priložnosti, so izbrane bombone in piškote pakirali v lične celofanske vrečke in jih zavezovali s pentljami.«

Bonbone so v trgovinah shranjevali v steklenih posodah in kovinskih škatlah. Otroške izkušnje nakupa bonbonov se spominja tudi Bruno Pukl (rojen 1951): »Ko sem bil še otrok, so bonbone prodajali v »rinfuzi«, kar pomeni, da so bili različni bonboni v različnih steklenih posodah, prodajalka pa je izbrane bonbone s posebno »laptopico« dala v papirnato vrečko, jih stehtala in ti jih ob plačilu izročila. V Gosposki ulici v Mariboru, na levi strani, gledano z Glavnega trga, je bila trgovina »Plavi 9«. Tam so prodajali sladkarije in tudi bonbone Šumi. Spomnim se, da so bili bonboni v kovinski škatli z napisom Šumi.«

V tistem času so prodajali gumi bonbone v obliki žabic: »Tiste male Šumijeve zelene gumijaste žabice /.../ V otroških očeh nekaj najboljšega, nekaj, česar nisi dobil vsak dan. Stanovali smo za vodo, pekarna pr' Pauer pa je bila komaj nekaj metrov



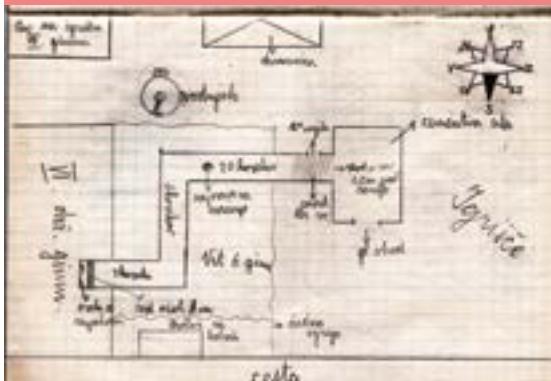
Gumijaste žabice, 1963 /
Frog gummies, 1963.

Iz zbirke / From collection: Muzej novejše zgodovine Slovenije, foto / photo: Milan Pogačar.

stran. Včasih, za nagrado, so nama starši dali kakšen dinar, ki sva ga s sestro takoj nesli v bližnjo pekarno – za žabice. Želja po sladkem priboljšku je prevladala nad prirojeno sramežljivostjo, tako da sva »pomagali« v pekarni in nama je gospa Ljuba za plačilo dala gumijaste žabice. Pravzaprav se še vedno spomnim njihovega okusa,« nam je zaupala Anka Filipič.

Za Matjaža Klemenčiča so bili bonboni sredstvo za pogum: »Med letoma 1952 in 1956 sem bil dijak nižje gimnazije (današnji 5.–8. razred osnovne šole) na takratni 7. državni

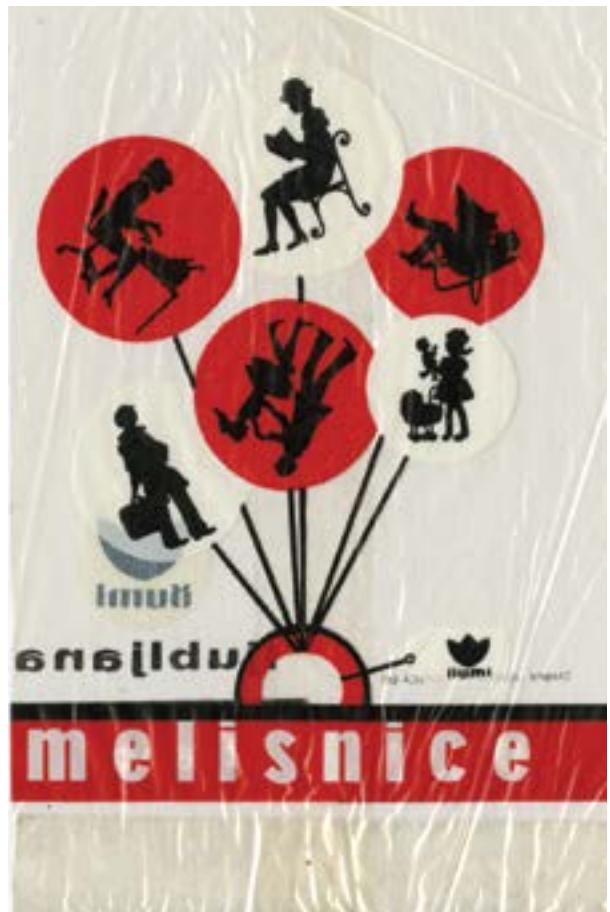
gimnaziji, ki je imela prostore v današnjem Šolskem muzeju. Sosednji stavbi sta bili uršulinski samostan in takratna 6. državna gimnazija, današnja »Šubička«. Dvorišče in vrt med in za njima, kjer dandanes stoji Maximarket, pa je bil t. i. nunski vrt. Na njem je bil tudi betoniran izhod iz kleti 6. državne gimnazije, verjetno ostanek iz druge svetovne vojne – zasilni izhod v sili. Leta 1953 smo trije sošolci in najboljši prijatelji, Dejan (že pokojni), Luka (živi na Švedskem) in jaz vstopili v ta rov in ga raziskali. To smo seveda počeli po pouku, rov smo odkrivali »po korakih«, in to večkrat. Bilo je dokaj srhljivo, baterije smo sicer imeli, za »korajžo« pa smo se domislili nekaj takrat za pretežni del Slovenije dokaj običajnega. Namreč – poznali smo tisto štajersko »aufbiks pa čревa na plot«, potem, ko so vrali fantje popili kakšen kozarček več za pogum. Po pouku smo se torej odpravili v dobroih sto metrov oddaljeno trgovino Šumi v Gradišču in kupili vsak nekaj sladkornih stekleničk, v katerih je bilo »za noht« nekakšnega likerja, kar je seveda to sladkarijo naredilo neskončno slastno. Kombinacija sladkorja in alkohola nam je potem seveda dvigovala moralo. Takrat sem narisal tale »projekt«:



Narisal / Drawing:
Matjaž Klemenčič, 1953.

Melisnice

Melisnice težko uvrstimo v katero od omenjenih skupin bonbonov, saj so bile poseben slatkorni izdelek kandidtnega oddelka, izdelan samo iz sladkorja in z dodanimi barvili in aromami. Bile so zelo krhke in neobstojne in so se kar stopile v ustih. Bonbone je izdelovala že Jožipina Šumi, omenjene so že na računu iz leta 1905, proizvodnjo pa so v Šumiju opustili leta 1983 in jo je nadaljeval Celjski Merx (Novi tehnik, 13.10.1983).



Emalaža za Melisnice, oblikovala
Maja Gestel, 60. leta 20. stol. /
Packaging for sweet Melisnice,
design Maja Gestel, 1960's.

Iz zbirke / From collection:
Muzej za arhitekturo in oblikovanje.

Trdi in trdi polnjeni bonboni

Trde in trde polnjene bonbone izdelujejo iz bonbonske mase, pripravljene iz sladkorja in škrobnega sirupa. Termoplastično maso strojno oblikujejo v bonbone najrazličnejših oblik. Glede na vrsto bonbonov ji po recepturi dodajajo razne dodatke: sadne izdelke, mlečne izdelke, melaso, citronsko kislino, zeliščne ekstrakte, arome, živilska barvila itd. Pri oblikovanju bonbonske mase skupaj s polnilom nastanejo trdi poljni bonboni.

Šumi je ob Svetovnem prvenstvu v hokeju na ledu, ki je bilo leta 1966 v Sloveniji, po ideji oblikovalke Romane Lesnika izdelal vrečke za bonbone Hockey 66. Bonboni Hockey 66 so bili trdi sadni bonboni z mehkim polnilom.



Prvi trdi bonbon v takratni Jugoslaviji s tekočim polnilom z naravnimi zgoščenimi sadnimi dodatki Visoki C, 1968 / The first boiled sweets in Yugoslavia with a liquid filling from concentrated fruit – Visoki C, 1968.

Vir / Source: Katalog izdelkov Žito, 1976.



Različni primeri oglasov za bonbone Visoki C, narisal Miki Muster / Different kinds of adverts for sweets Visoki C, drawing Miki Muster.

Vir / Source: Janez Urbas.



Bonboni Visoki C so bili leta 1968 v jugoslovanskem merilu prvi bonboni z zares tekočim polnilom. Do takrat so bili bonboni polnjeni z gostimi, marmeladnimi polnili, Visoki C pa z naravnimi zgoščenimi sadnimi dodatki. Okusi bonbonov Visoki C so bili v osemdesetih letih 20. stol. limona, marelica, jagoda, malina, črni ribez in oranža (Drobtinice 2008: 15; Katalog izdelkov Živilskega kombinata Žito, 1976).

Bonbon ŠŠŠum jabolko se od drugih trdih polnjenih bonbonov razlikuje po prašnatem sadnem polnilu. Sestavine polnila v stiku z vodo (slino) med seboj reagirajo, v ustih nastale majhne količine ogljikovega dioksida pa povzročijo tako prijeten osvežilen občutek kot pri mineralnih vodah. (Grabovic 1995: 14). Bonbon so razvili leta 1981, 2005 pa so mu dodali še okus ŠŠŠum mandarina. »Res je, da so bonboni sladki, a imajo lahko včasih tudi grenak priokus,« kot se spominja Barbara Lavrič (rojena 1979): »Sošolčku v vrtcu se je zaletel Šumi bonbonček in sta ga dve vzgojiteljici prijeli, vsaka za en gleženj in ga stresali, obrnjenega z glavo navzdol, da je bonbonček padel iz napačne luknje /.../ ne bom pozabila tistega zelenega bonbončka, ki se je odkotalil po hodniku vrtca.«



Zasnova embalaže Visoki C in embalaža Visoki C, narisala Saša Kokol, 1994 / Design for packaging Visoki C, and packaging Visoki C, design Saša Kokol, 1994.

Iz zbirke / From collection:
Saša Kokol, SEM.



Bonbon Visoki C, 1997 /
Sweet Visoki C, 1997.

Iz zbirke / From collection: SEM.



Bonbon Visoki C, 2001 /
Sweet Visoki C, 2001.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Bonbon Visoki C, oblikovala
Aleksandra Langenfus, 2011 /
Sweet Visoki C, design
Aleksandra Langenfus, 2011.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Bonbon Visoki C, oblikovala
Aleksandra Langenfus, 2015 /
Sweet Visoki C, design
Aleksandra Langenfus, 2015.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Zasnova oblikovanja embalaže Šššum jabolko, narisala: Saša Kokol,
1994 / Design for packaging filled boiled sweets Šššum jabolko,
design Saša Kokol, 1994.

Iz zbirke / From collection: Saša Kokol, SEM.



Trdi bonbon s praškastim
polnilom Šššum jabolko, postavitev
Aleksandra Langenfus, 2003 / Hard
filled sweets Šššum jabolko, 2003.



Trdi bonbon s praškastim polnilom
Šššum mandarina, oblikovala
Aleksandra Langenfus, 2003 / Hard
filled sweets Šššum mandarina, 2003.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Trdi bonbon s praškastim polnilom
Šššum jabolko, 2008 / Hard filled
sweets Šššum jabolko, 2008.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Trdi bonbon s praškastim polnilom Šššum cola, 2008 / Hard filled sweets Šššum cola, 2008.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Trdi bonbon s praškastim polnilom Šššum jabolko, oblikovala Aleksandra Langenfus, 2011 / Hard filled sweets Šššum jabolko, 2011.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Trdi bonbon s praškastim polnilom Šššum jabolko, oblikovala Aleksandra Langenfus, 2015 / Hard filled sweets Šššum jabolko, 2015.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Maskota zmajček ob svetovnem prvenstvu v dvigovanju uteži, 1982 / Mascot dragon on the occasion of the weight lifting world championship, 1982.

Vir / Source: Žito Glasnik, 1982, št. 4-5.

Zmajček so bili polnjeni bonboni z okusom po hruški viljamovki, imeli so elipsasto obliko in so bili zelene barve. Leta 1982 so jih izdelali ob svetovnem prvenstvu v dvigovanju uteži, ki je bilo v ljubljanski dvorani Tivoli. Na embalaži je bila maskota zmajčka, delo akademskega slikarja Toneta Rojca.

V Šumiju so ves čas razvijali nove in izpopolnjevali stare proizvode. Med bolj inovativnimi so bili (sicer v tistem času prehitri, saj tržišče še ni bilo pripravljeno) tudi pri izboru okusov bonbonov, kot npr.: po papaji, marakuji, mangu,

čiliju, paradižniku. Bonboni Tropikana so bili sadni polnjeni bonboni z okusi tropskih sadežev: kivija v zeleni, manga v oranžno rumeni in pasijonke v vijoličasto modri barvi. Mešanica vseh treh okusov je bila pakirana v potiskanih vrečkah.



Trdi polnjeni bonbon Tropikana, oblikovala Saša Kokol, 1997 / Filled boiled sweets Tropikana, design Saša Kokol, 1997.

Iz zbirke / From collection: Saša Kokol.



Trdi polnjeni bonbon Jagoda bonbon, z intenzivnim okusom po jagodah, oblikovala Saša Kokol, 1998 / Filled boiled sweets Jagoda bonbon with intensive strawberry flavour, design Saša Kokol, 1998.

Iz zbirke / From collection: SEM.

Cafe bonbon je bil mlečni bonbon s surovim maslom in kondenziranim mlekom ter fino mleto pravo kavo v polnilu (Grablovic 1995: 14). Embalažo za bonbone je narisala oblikovalka Saša Kokol, ki je vse skice in navodila za izvedbo takrat risala ročno.



Ilustracija, zasnova oblikovanja embalaže in končni izdelek Cafe bonbon, narisala in oblikovala Saša Kokol, 1990 / Drawing, design and packaging for filled boiled sweets Cafe bonbon, design Saša Kokol, 1990.

Iz zbirke / From collection: Saša Kokol, SEM.

Svileni lešnikov bonbon je bil edini svileni bonbon iz starega Šumijevega programa. Zaradi posebne obdelave bonbonskega plašča je imel svilnat videz, polnilu pa so dodali mlete lešnike. Ker bonbon ni bil zavit, so ga v »rinfuzi« lahko iz steklenih ali plastičnih posod s pokrovom prodajali samo na pravilno opremljenih prodajnih mestih (Grablovic 1995: 13).



Lešnik fourre, 1976 / Filled boiled sweets Lešnik fourre, 1976.

Vir / Source: Katalog izdelkov Žito, 1976.



Svileni lešnikov bonbon, 1997 / Filled boiled sweets Svileni lešnik, 1997.

Iz zbirke / From collection: SEM.



Svileni lešnik, 1997 /
Filled boiled sweets
Svileni lešnik, 1997.



Svileni lešnik /
Filled boiled sweets
Svileni lešnik.



Svileni lešnik, oblikovala
Aleksandra Langenfus,
2011 / Filled boiled sweets
Svileni lešnik, design
Aleksandra Langenfus, 2011.



Svileni lešnik, oblikovala
Aleksandra Langenfus, 2015
/ Filled boiled sweets
Svileni lešnik, design
Aleksandra Langenfus, 2015.

*Iz zbirke /
From collection: SEM.*

*Vir / Source:
Arhiv Žito – Podravka.*

*Vir / Source:
Arhiv Žito – Podravka.*

*Vir / Source:
Arhiv Žito – Podravka.*

Alpski mlečni bonbon je imel v bonbonskem plašču surovo maslo, v polnilu pa alpsko polnomastno kondenzirano mleko, ki so ga kupovali v mlekarni Planička. Bonbon je bil namejen mlajšim uporabnikom (Grabovic 1995: 14).



Trdi polnjeni bonboni Alpski mlečni, 70. leta 20. stol. / Filled boiled sweets Alpski mlečni, 1970's.

Vir / Source: Katalog izdelkov Žito, 1976.



Trdi polnjeni bonboni Alpski mlečni, oblikovala Saša Kokol, 1997 / Filled boiled sweets Alpski mlečni, design Saša Kokol, 1997.

Iz zbirke / From collection: SEM.



Zasnova oblikovanja embalaže Alpski mlečni bonbon, priložen primer izdelane embalaže 90mm x 70mm, narisala Saša Kokol / Design and packaging for filled boiled sweets Alpski mlečni bonbon, design Saša Kokol.

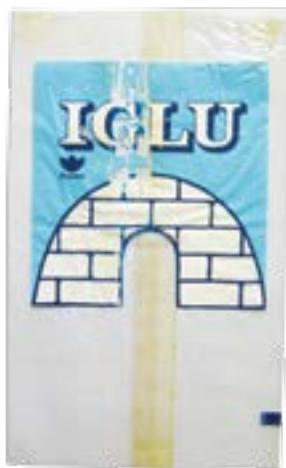
Iz zbirke / From collection: Saša Kokol.



Alpski biser, oblikovala Aleksandra Langenfus, 2012 / Filled boiled sweets Alpski biser, design Aleksandra Langenfus, 2012.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.

Iglu (izdelan leta 1980) je bil polnjeni bonbon za ljubitelje močnih okusov; vseboval je naravno eterično olje poprove mete in mentola (Grabovic 1995: 14).



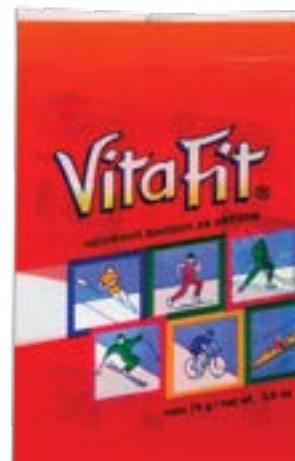
Trdi polnjeni bonbon Iglu,
oblikovala Saša Kokol, 1980
/ Filled boiled sweets Iglu,
design Saša Kokol, 1980.

Iz zbirke / From collection: Saša Kokol.



Trdi polnjeni bonbon Iglu,
1997 / Filled boiled sweets
Iglu, 1997.

Iz zbirke / From collection: SEM.



Trdi polnjeni bonbon VitaFit,
oblikovala Saša Kokol, 1993 /
Filled boiled sweets VitaFit,
design Saša Kokol, 1993.

Iz zbirke / From collection: Saša Kokol.

Švicarski mentol je priljubljen hladilni trdi bonbon iz dediščine starejšega Šumijevga programa z dodatkom eteričnega olja poprove mete in mentola. Najdemo ga že na računu iz leta 1936. Bonbon ima značilno šesterokotno obliko s križem na čelni strani (Grabovic 1995: 12). Identične oblike, le z okusom janeža so bili tudi bonboni Janež special, z okusom in v oblikih limone pa bonboni Limonce.



Trdi bonboni / Boiled sweets:
Švicarski mentol, Janež special, Limonce, 1976.

Vir / Source: Katalog izdelkov Žito, 1976.



Trdi bonbon Švicarski mentol / Boiled sweets Švicarski mentol.

Iz zbirke /
From collection: SEM.



Trdi bonbon Švicarski mentol, 1997 /
Boiled sweets Švicarski mentol, 1997.

Iz zbirke /
From collection: SEM.



Trdi bonbon Švicarski mentol, 2001 / Boiled sweets Švicarski mentol, 2001.

Vir / Source:
Arhiv Žito – Podravka.



Trdi bonbon Švicarski mentol,
oblikovala Aleksandra Langenfus, 2015 / Boiled sweets Švicarski mentol, 2015.

Vir / Source:
Arhiv Žito – Podravka.



Zeliščni trdi polnjeni bonbon Anis,
oblikovala Saša Kokol, 80. leta 20.
stol. / Filled boiled sweets Anis, de-
sign Saša Kokol, 1980's.

Iz zbirke / From collection: Saša Kokol.



Poli – vesele živali, trdi bonboni v
obliku lizik / Poli – happy animals,
boiled sweets in the shape of lollipop.

Iz zbirke / From collection: SEM.



Trdi bonboni v obliku okroglih
lizik / Boiled sweets in the shape of
rounded lollipop.

Iz zbirke / From collection: SEM.



HERBA

Zeliščni bonbon Herba z dodanimi naravnimi zeliščnimi aromami in s sladnim ekstraktom je bil leta 1971 prvi v takratni Jugoslaviji izdelan zeliščni bonbon. Arome in druge, za izdelavo bonbona potrebne sestavine so kupovali v Švici. Bonbon Herba je nastal kot prvi rezultat raziskovalno-razvojnega oddelka Živilskega kombinata Žito, kamor sta se vključili Šumijevi tehnologinja Minka Grablovic in oblikovalka Saša Kokol. Takrat so kupili tudi prvi stroj za bonbone v obliki žepnega pakiranja, kar je bila prav tako novost na takratnem jugoslovanskem tržišču. Da se v Šumiжу ves čas prilagajajo svojim potrošnikom, kaže tudi to, da so leta 2000 bonbonom Herba dodali tri vrste bonbonov brez sladkorja: ker Herba original, Herba orange in Herba lemon ne vsebujejo sladkorja, so primerni za diabetike (To je Žito 2000: 21). Leta 2007 so preoblikovali blagovno znamko Herba, dodali nove okuse in jo oglaševali kot »HERBA odlična za usta in grlo«. Leta 2011 so jo ponovno prenovili, dobila je osveženo podobo in nov slogan: »Naravna osvežitev.«

Zeliščni bonbon Herba z dodanimi naravnimi zeliščnimi aromami in s sladnim ekstraktom, 1971 / Herba herbal sweets are made with natural aromas and malt extract added, 1971.

Vir / Source: Katalog izdelkov Žito, 1976.



Zeliščni bonbon Herba, žepno pakiranje / Herba herbal sweets, pocket packaging.

Iz zbirke / From collection: SEM.



Zeliščni bonbon Herba, osvežena podoba / Herba herbal sweets, refreshing design.

Iz zbirke / From collection: SEM.



Zeliščni bonbon Herba, oblikovala Aleksandra Langenfus, 2007 / Herba herbal sweets, design Aleksandra Langenfus 2007.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Zeliščni bonbon Herba, oblikovala Aleksandra Langenfus, 2007 / Herba herbal sweets, design Aleksandra Langenfus, 2007.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Nova linija zeliščnih bonbonov Herba, 2011 /
New line of Herba herbal sweets, 2011.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Nova linija žepnih zeliščnih bonbonov Herba, 2011 /
New line of pocket Herba herbal sweets, 2011.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Gumibon Evkalipta, 1997 in 1999 / Gummies Evkalipta, 1997 and 1999.

Iz zbirke / From collection: SEM.

Gumijevi bonboni

Gumijevi bonboni so v Šumijevi ponudbi že vsaj od leta 1888, ko jih je Josipina Šumi oglaševala v časopisu. Vse od takrat razvijajo tehnologijo, nove okuse in nove oblike bonbonov. Gumijeve bonbone izdelujejo iz sladkorja, glukoznega sirupa, sadnih pravkov, citronske in mlečne kisline ter skrbno izbranih sadnih arom in naravnih barvil, kot vezivno sredstvo pa uporabijo želatino. Te bonbone zaščitijo na dva načina: povaljajo jih v kristalnem sladkorju ali naoljijo z rastlinskimi maščobami in voski. Gumijevi bonboni so bili v 60. letih 20. stol. v obliki žabic, 50 let kasneje pa jih izdelujejo v obliki drobnih sadežev, črvov, stekleničk kole, ...



Zeliščni bonbon Herba Eukalipta, oblikovala Aleksandra Langenfus, 2007 / Herba Eukalipta herbal sweets, design Aleksandra Langenfus, 2007.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Zeliščni bonbon Herba Eukalipta, oblikovala Aleksandra Langenfus, 2011 / Herba Eukalipta herbal sweets, design Aleksandra Langenfus, 2011.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Kisli gumijevi bonboni Cik-cak so bili v obliki majhnih medvedkov in v treh sadnih okusih: limone, pomaranče in ribeza, oblikovala Saša Kokol, 80. leta 20. stol. / Sour gummies Cik-cak were shaped as bears and in three fruit flavours: lemon, orange and blackcurrant, design Saša Kokol, 1980's.

Iz zbirke / From collection: Saša Kokol.



Gumijevi bonboni Gumibon frukta, oblikovala Saša Kokol, 80. leta 20. stol. / Gummies Gumibon frukta, design Saša Kokol, 1980's.

Iz zbirke / From collection: Saša Kokol.



Kisli gumijevi bonboni Kačon, Žabon in Ribon, 1998 / Sour gummies Kačon, Žabon and Ribon, 1998.

Iz zbirke / From collection: SEM.

Kačon, Žabon in Ribon je bila kolekcija kislih gumijevih bonbonov različnih oblik in okusov. Kačoni so bili v obliki malih kač z okusi višnje in breskve, Žaboni so bili v obliki žabic in z okusi hruške in mandarine, Riboni pa so bili v obliki ribic z okusom ananasa in maline.



Šumi v zadnjih letih napreduje s svojimi proizvodi tudi med gumi bonboni. Njihovi bonboni se odlikujejo po svoji mehkobi in sočnosti, vsebujejo visok delež sadnega soka – kar do 20% ter ne vsebujejo umetnih arom in barvil. S svojimi sodobnimi

okusi in atraktivnimi oblikami so zanimivi predvsem za predvsem otroke in najstnike. Leta 2016 so na tržišče postavili nov inovativen bonbon, ki združuje 2 okusa v enem bonbonu.

Nova linija gumijevih bonbonov Šumi, oblikovala Aleksandra Langenfus, 2015 / New line of gum sweets, design Aleksandra Langenfus, 2015.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



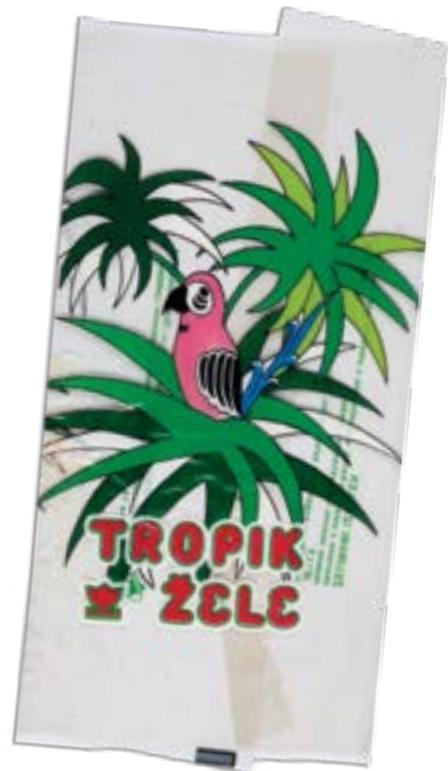
Žele bonboni

Tako kot gumi bonboni so tudi žele bonboni v Šumijevi ponudbi že vse od leta 1888. Velika prelomnica je bila leta 1975, ko so prvi v takratni Jugoslaviji za njihovo izdelavo začeli uporabljati pektinski žele. Sadno komponento pektin so kupovali v Švici. V Šumiju so sami razvili zelo zahtevno tehnologijo uporabe pektinskega želeja v bonbonih. Žele bonbone izdelujejo iz želirnega sredstva – pektina, sladkorja, škrobnega sirupa, sadnih pripravkov, citronske in mlečne kisline ter skrbno izbranih sadnih arom in naravnih barvil. Kuhano žele maso na posebnem stroju vlivajo v kalupe, odtisnjene v škrob, po želiranju pa oblikovane bonbone iz škroba strojno odstranijo. Da se med seboj ne zlepijo, žele bonbone običajno povlajajo v kristalnem sladkorju.

Bonboni Angelina so bili sadni žele bonboni z okusi jagode, hruške in breskve, v potiskani foliji zaviti na dvojno pentljo. V imenu se skriva beseda gel, ki v strokovnem izrazoslovju pomeni žele. Da bi zadovoljili čim širši krog svojih uporabnikov, so pripravili tudi žele bonbone Angelina tropic z okusi tropskih sadežev kivija, manga in pasijonke (Grabovic 1995: 18).

Žele bonbon Šumi žele / Šumi žele sugar coated jelly sweets.

Vir / Source: Katalog izdelkov Žito, 1976.



Žele bonboni Tropik žele, oblikovala Vlasta Tišler, 70. leta 20. stol. / Sugar coated jelly sweets Tropik žele, design Vlasta Tišler, 1970's.

Iz zbirke / From collection: Saša Kokol.



Žele bonbon Angelina in Angelina tropic, 1997, oblikovala Saša Kokol / Sugar coated jelly sweets Angelina and Angelina tropic, 1997, design Saša Kokol.

Iz zbirke / From collection: Saša Kokol.



Bonbon Sadni žele, oblikovala Aleksandra Langenfus, 2005 / Fruit jelly sweets, design Aleksandra Langenfus, 2005.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Žele sadni bonbon, nezaviti, različnih oblik, 2009 / Fruit jelly sweets, 2009.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Žele sadni bonbon, oblikovala Aleksandra Langenfus, 2011 in 2015 / Fruit jelly sweets, design Aleksandra Langenfus, 2011 and 2015.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.

Današnji žele izdelki so 100% rastlinskega izvora, vsebujejo visok delež sadnega soka ter so brez barvil in umetnih arom. Odličen sadni bonbon z odliko izjemne sočnosti in mehkobe je eden najbolj priljubljenih bonbonov med slovenskimi potrošniki. Primeren je kot prvi otroški bonbon, ker ne vsebuje ses-tavin živalskega izvora pa je primeren tudi za vegane in vegetarijance ter za vse, ki obožujejo sočne sadne bonbone trendovskih okusov.

Peneni izdelki

Penene ali penaste izdelke so izdelovali v obliku banan, mini banan, živali in palčkov (za verige penenih izdelkov, imenovanih Sneguljčica verige) (Grabovic 1995: 20). V začetku osemdesetih let 20. stol. je TOZD Šumi po pogodbi s F. Farmonom izdeloval in izvažal penene živali. Da bi prilagodili okus uvoznikovim zahtevam, so morali spremeniti recepturo tako, da so bile penene živali mehkejše od proizvodov na tržišču nekdanje Jugoslavije ter bolj živo po-barvanih oblik slončkov, kužkov in ribic (Žito Glasnik 1983: 3).



Penasti izdelek Penene banane, 1995 / Shaped foam sweets Penene banane, 1995.

Iz zbirke / From collection: SEM.

Penasti izdelek Mini banane, 1997 / Shaped foam sweets Mini banane, 1997.

Iz zbirke / From collection: SEM.

Penasti izdelek Penene živali, 1998 / Shaped foam sweets Penene živali, 1998.

Iz zbirke / From collection: SEM.



Trda penasta izdelka Sneguljčica in Poli, oblikovala Saša Kokol, 80. leta 20. stol. / Hard foam sweets Sneguljčica and Poli, design Saša Kokol, 1980's.

Iz zbirke / From collection: Saša Kokol.



Mehki penasti izdelek Snežene kepe, oblikovala Saša Kokol, 80. leta 20. stol. / Soft foam sweets Snežene kepe, design Saša Kokol, 1980's.

Iz zbirke / From collection: Saša Kokol.



Karamele

V nasprotju s trdimi bonboni, ki jih kuhajo pod znižanim zračnim pritiskom, karamelne mase pripravljajo v kuhalnih napravah pod atmosferskimi pogoji. Kuhana karamelna masa vsebuje vodo, sladkor, škrobnii sirup in najrazličnejše dodatke, kot so surovo maslo, mleko v prahu, rastlinske maščobe, izdelki iz sadja, želatina, sadne kisline, arome itd. Karamele so mehke in kristalizirane v finih kristalihi, ki jim dajejo posebno strukturo, ali pa žvečilne, ki se v ustih počasi topijo.

Točnega podatka, kdaj so v Šumiju začeli izdelovati karamele, ne zasledimo. Edini podatek je, da mehkih karamel pred drugo svetovno vojno še niso izdelovali (Kronika 1954: 46). V katalogu izdelkov iz leta 1976 pa so predstavljene lešnikove, kavne, mlečne in sezamove karamele.

Karamele Fru Fru so v Šumiju razvili leta 1980 kot žvečilno sadno karamelo v treh okusih: jagoda, malina in borovnica (Drobtinice 2008: 29). Pozneje so razvili še druge okuse in tako so bili npr. leta 1995 bonboni

Lešnikova, kavna, mlečna in sezamova karamela, 1976 / Nougat, coffee, milk and sesame caramels, 1976.

Vir / Source: Katalog izdelkov Žito, 1976.



Bonbon SUPER KI, okusi jagoda, pomaranča in grozdje, narejeni posebej za nemško podjetje CEFRA GmbH, oblikovala Saša Kokol, 80. leta 20. stol. / Sweets SUPER KI, flavour strawberry, orange and grape, made especially for German company CEFRA GmbH, design Saša Kokol, 1980's.

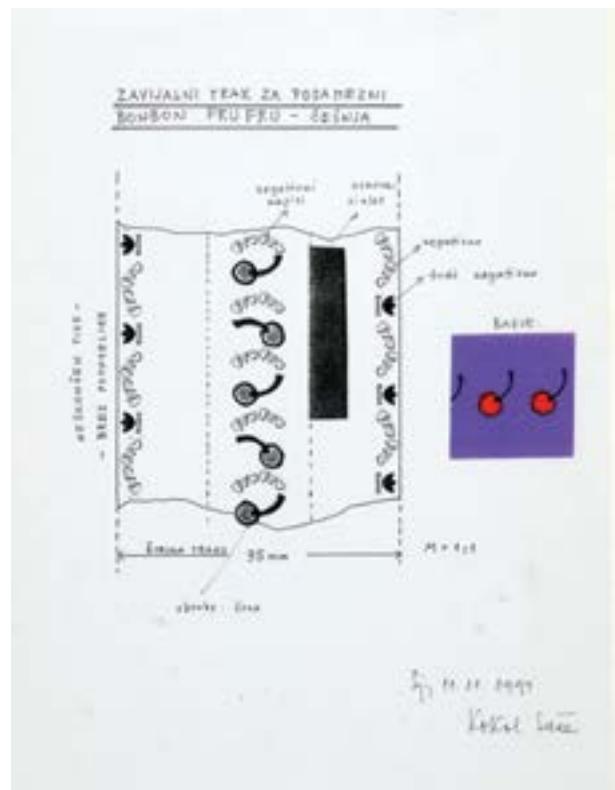
Iz zbirke / From collection: Saša Kokol.



Bonbon FRU FRU, okusi jagoda, pomaranča in grozdje, narejeni posebej za ameriško podjetje Allen Intl., oblikovala Saša Kokol, 80. leta 20. stol. / Sweets Fru Fru, flavour strawberry, orange and grape, made especially for American company Allen Intl., design Saša Kokol, 1980's.

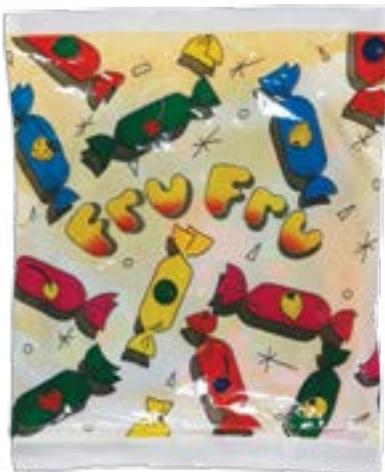
Iz zbirke / From collection: Saša Kokol.

na voljo v štirih okusih: jagoda, pomaranča, limeta in višnja (Grablovic 1995: 16). Fru Fru bonboni so bili na začetku pakirani v dveh različnih embalažah, v 10-dkg vrečkah in v 37.5-gramskeh paketkih z desetimi bonboni, v alufoliji, kar je bila na našem tržišču novost v načinu pakiranja (Žito Glasnik 1980: 10). Novi izdelek je na tržišče pospremil tudi priljubljeni in prepoznavni televizijski oglas Fru Fru, v katerem Aleksander Mežek z otroki poje o bonbonih. Kot so se ves čas trudili na razvojnem področju, so se trudili tudi na tujih trgih. Tako so že leta 1980 po prvih poskusih izvoza bonbonov v ZDA prejeli novo naročilo za izvoz okoli 70 ton Alpskih in Fru-Fru bonbonov. V Združene arabske emirate so prodali kontejner bonbonov Visoki C in ob tem zapisali: »Upamo, da bomo dosegli tudi druge tone na tonski lestvici, ne le visoki C, in da bodo imeli za naše proizvode dovolj – posluha in okusa!« (Glasnik 1980: 9).



Zasnova embalaže zavijjalnega traka za posamezen bonbon Fru Fru, okus češnja, narisala Saša Kokol, 1994 /
Design for packaging single sweet Fru Fru, flavour cherry, design Saša Kokol, 1994.

Iz zbirke / From collection: Saša Kokol.



Bonbon Fru Fru,
oblikovala Saša Kokol, 1998 /
Sweets Fru Fru, design Saša
Kokol, 1998.

Iz zbirke / From collection: SEM.



Bonbon Fru Fru, 2001 /
Sweets Fru Fru, 2001.

Iz zbirke / From collection: SEM.



Bonbon Fru Fru, oblikovala
Aleksandra Langenfus, 2005 /
Sweets Fru Fru, design
Aleksandra Langenfus, 2005.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Bonboni Fru Fru, sadni okusi, 2008 / Sweets Fru Fru, fruits taste, 2008.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Bonboni Fru Fru, okus čokolada - pomaranča, 2008 / Sweets Fru Fru, taste chocolate - orange, 2008.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Bonboni Fru Fru, oblikovala Aleksandra Langenfus, 2009 / Sweets Fru Fru, design Aleksandra Langenfus, 2009.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Bonboni Fru Fru zeleno jabolko, oblikovala Aleksandra Langenfus, 2009 / Sweets Fru Fru green apple, design Aleksandra Langenfus, 2009.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Fruit power z 10-imi vitaminimi in kalcijem, oblikovala Aleksandra Langenfus, 2011 / Fruit power with 10 vitamins and calcium, design Aleksandra Langenfus, 2011.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Karamela Softies, oblikovala Aleksandra Langenfus, 2015 / Chewy candy Softies, design Aleksandra Langenfus, 2015.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Bonboni Mega tattoo z tatoo nalepko, oblikovala Aleksandra Langenfus, 2015 / Mega tattoo sweets with tattoo sticker, design Aleksandra Langenfus, 2015.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.

Šumi je na slovenskem trgu poznan kot vodilni specialist v karamelnem bonbonu. Kupcem ponuja številne oblike bonbona: kocka, mini kocka, bar ploščica, cigareta, kroglica. Po kakovosti se karamelni bonbon loči na toffie in klasičen zvečljiv karamelni bonbon. Šumi karamele so brez barvil in umetnih arom ter brez glutena. Potrošniki lahko okušajo številne priljubljene sočne sadne okuse, ki jih najdejo v vrečkah različnih gramatur. Posebnost Šumija je bonbon Mega tattoo, kjer gre za atraktivne oblike bar ploščice, ki vsebuje tatoo nalepko. Do leta 2015 so bili bonboni karamela na policah pod blagovno znamko Fru Fru, leta 2015 skupaj z repozicioniranjem celotne linije bonbonov, pa prešli pod blagovno znamko Šumi.

Zasnova oblikovanja za embalažo Mlečna karamela in embalaža, narisala: Saša Kokol, 80. leta 20. stol. / Design and packaging for caramels Lešnik karamela, design Saša Kokol 1980's.

Iz zbirke / From collection: Saša Kokol.



Različne embalaže za karamele, 1999, 2000, 2001 / Different packaging for caramels, 2000, 2001, 1999.

Iz zbirke / From collection: SEM.



Zasnova oblikovanja za embalažo Lešnik karamela in embalaža, narisala Saša Kokol, 80. leta 20. stol. / Design and packaging for caramels Lešnik karamela, design Saša Kokol, 1980's.

Iz zbirke / From collection: Saša Kokol.



Lešnik in Mlečna karamela, oblikovala Aleksandra Langenfus, 2011 / Caramels Lešnik karamela and Mlečna karamela, design Aleksandra Langenfus, 2011.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Draže bonboni

Draže bonbone izdelujejo tako, da na različna bonbonska jedra v vrtečem bobnu nanašajo slatkorni nanos z raztopino sladkorja in škrobnega sirupa ter mlečega sladkorja. Površino izdelka pred vlago in da se lepo svetijo, zaščitijo z majhno količino voskov. Med bolj znanimi Šumi draže bonboni so bili Cool fresh, izrazito hladilni draže bonboni z izvlečki poprove mete, evkaliptusa in sladke koreninice in s precejšnjim deležem mentola. V zimskem času so lahko lajšali tudi lažja prehladna obolenja. Za bolj sladkosnede pa so izdelovali Draže crispy, slatkorno dražiran hrustljavi žitni izdelek v različnih barvah in sadnih okusih (Grabovic 1995: 16).



Draže bonboni Extra mint /
Coated sweets Extra mint.

Iz zbirke / From collection: SEM.



Draže jagode, oblikovala Saša Kokol, 80. leta 20. stol. / Coated sweets Draže jagode, design Saša Kokol, 1980's.

Iz zbirke / From collection: Saša Kokol.

Čokoladni draže s hrustljavim žitnim izdelkom Čokoladni crispy, oblikovala Saša Kokol, 80. leta 20. stol. / Chocolate coated sweets Čokoladni crispy, design Saša Kokol, 1980's.

Iz zbirke / From collection: Saša Kokol.



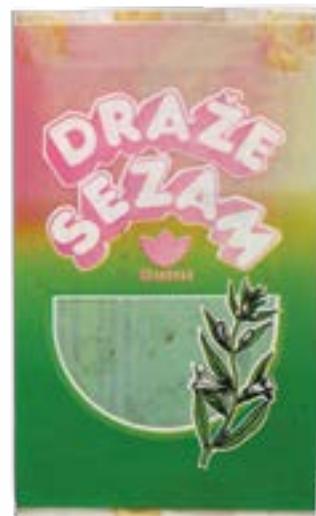
Draže bonboni Cool fresh, 1997 in 2003 /
Coated sweets Cool fresh, 1997 and 2003.

Iz zbirke / From collection: SEM.



Draže bonboni Draže crispy, 1998 /
Coated sweets Draže crispy, 1998.

Iz zbirke / From collection: SEM.

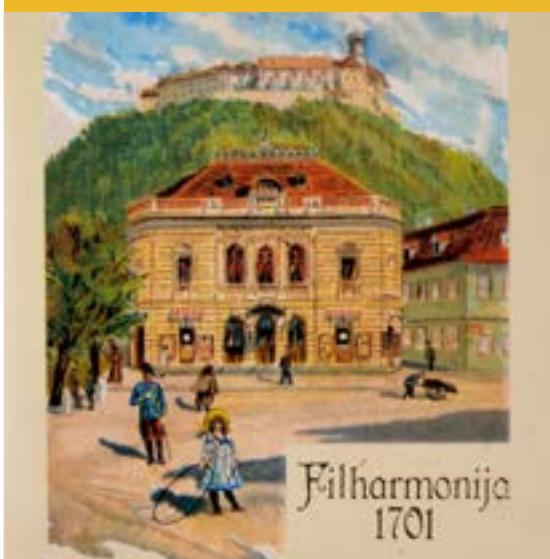


Dražirani krokantni izdelek s sezamom Draže sezam, oblikovala Saša Kokol, 80. leta 20. stol. / Coated sweets with sesame, design Saša Kokol, 1980's.

Iz zbirke / From collection: Saša Kokol.

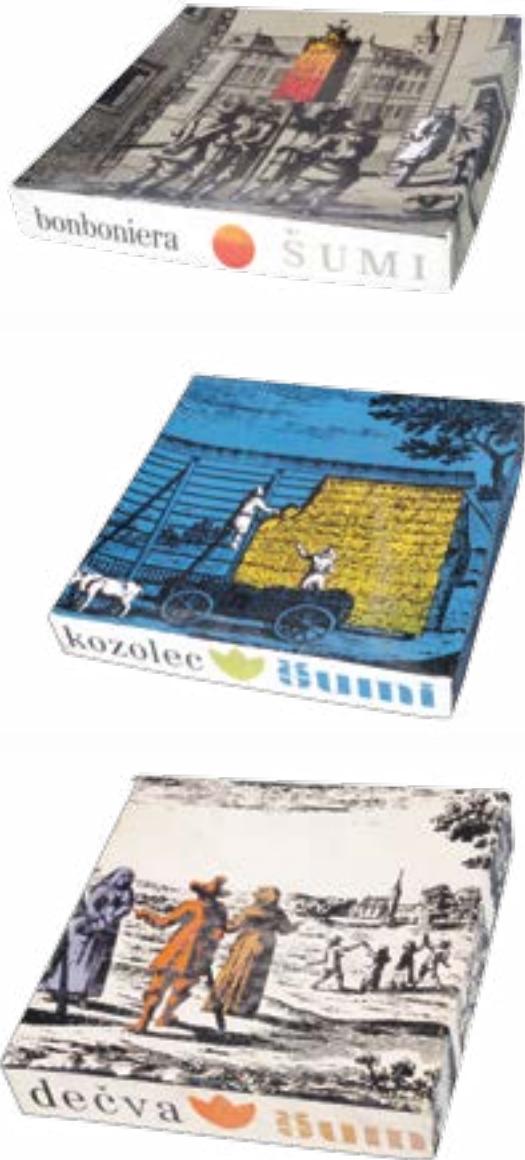
Obliti čokoladni deserti

V Šumiju že 140 let ob posebnih priložnostih izdelane sladke proizvode tržišču ponudijo v ta namen oblikovani embalaži. Tako je npr. arhitekt in oblikovalec Grega Košak v 60. letih 20. stol. oblikoval posebno serijo treh bonbonier na temo Valvasorjevih grafik iz Slave Vojvodine Kranjske. Ob stoletnici podjetja so naredili posebno bonboniero Kompliment, pripravili so tudi darilno pakiranje čokoželejev Poezija, ob prehodu v novo tisočletje pa posebno bonboniero 2000. V počastitev 850-letnice prve omembe Ljubljane so v sodelovanju z etnologom Janezom Bogatajem pripravili posebno bonboniero Filharmonija 1701 (Grabovic 1995: 21).



Bonboniera Filharmonija 1701 /
Bonboniére Filharmonija 1701.

Iz zbirke / From collection: Saša Kokol.



Bonboniere na temo Valvasorjevih grafik, oblikoval Grega Košak, 1960 - 1962 / Bonbonières with motives from Valvasor's graphics, design Grega Košak, 1960 - 1962.

Iz zbirke / From collection: Grega Košak.



Bonboniera, 1963 /
Bonboniére, 1963.

Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.



Bonboniera, 60. leta 20. stol. /
Bonboniére, 1960's.

Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.



Bonboniera Kompliment, 1976 /
Bonboniére Kompliment, 1976.

Iz zbirke / From collection:
Fabianova muzejska trgovina.



Bonboniera Ura, 2000 /
Bonboniére Clock, 2000.

Iz zbirke / From collection: Saša Kokol.



Bonboniere Srček, Poezija, 2003
in Srce, 2004 / Bonbonières
Srček, Poezija, 2003
and Srce, 2004.

Iz zbirke / From collection: SEM.



Bonboniera Choco Jelly,
oblikovala Aleksandra
Langenfus, 2011 / Bonboniére
Choco Jelly, design Aleksandra
Langenfus, 2011.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Bonboniera Choco Jelly,
oblikovala Aleksandra
Langenfus, 2014 / Bonboniére
Choco Jelly, design Aleksandra
Langenfus, 2014.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Oblita čokoladna deserta
Čokobana, 2001 / Chocolate
coated confectionery
Čokobana, 2001.

Iz zbirke / From collection: SEM.



Obliti čokoladni desert
Rum ploščica, 2001 /
Chocolate coated confectionery
Rum ploščica, 2001.

Iz zbirke / From collection: SEM.





Šumi leta 2016

Del Šumijeve ponudbe, 2016 /
A part of Šumi assortment, 2016.

Iz zbirke / From collection: SEM.

140-letna tradicija izdelave
sladkih proizvodov
(bonbonov, čokolade,
peciva, slaščic)

Najstarejša tovrstna
industrija v državah
nekdanje Jugoslavije

Edina slovenska tovarna,
ki proizvaja vse
vrste bonbonov

Šumi je v 140 letih iz popolnoma ročne izdelave slaščic prešel v industrijsko izdelavo bonbonov in žvečilne gume. Kot vse druge uspešne blagovne znamke, je tudi Šumi preživel številne viharje, doživel številne uspehe, pot na tržišče pa si je utiral v vse večji konkurenči. Vodita jih želja po razvoju

in kakovosti, kar se odraža v prepoznavnosti njihovih izdelkov in številnih spominih ljudi. Želimo si, da bi Šumi bonbone za vse generacije izdeloval še naslednjih 140 let.



Posebna izdaja bonbonov v pločevinasti škatli ob 140 letnici podjetja, oblikovanje Matjaž Učakar, 2016 /
Special edition of sweets in a tin box at 140th anniversary of company, design Gorazd Učakar, 2016.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.

Ali ste vedeli?

- Ime bonbon ali bon-bon izhaja iz francoske besede bon, ki pomeni 'dobro'.
- Za prevoz 5.000 ton bonbonov in žvečilne gume bi potrebovali 200 tovornjakov vlačilcev. V 5.000 tonah bonbonov je 700 milijonov bonbončkov.
- Da bi doma pojedli vse v Sloveniji proizvedene bonbone, bi vsak Slovensec, od najmlajšega do najstarejšega, vsak dan v letu moral pojesti vsaj enega.
- Če bi en sam človek želel pojesti vse v Šumiju izdelane bonbone, bi jih moral pojesti 100 na dan in bi moral živeti 19.178 let!
- Če bi 700 milijonov bonbončkov, kolikor jih letno izdela Šumi, zložili enega za drugim, bi nastala sladka kača, dolga kar 21.000 kilometrov, kar je več kot polovica Zemljinega obsega po ekvatorju!
- Šumi svoje bonbone prodaja pod blagovnimi znamkami Šumi in Herba ter številnimi trgovskimi in tujimi blagovnimi znamkami, kot so Lumpi, Hitschler, ...
- Šumi bonbone izvaža v 41 držav po vsem svetu.



Sladka dobrodelnost

Šumi donacija, 2013 /
Donation of Šumi, 2013.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.

Poslanstvo blagovne znamke Šumi je že od nekdaj, da razveseluje otroke in pričara nasmehe na obraze prav vseh otrok, tudi tistih, ki živijo v socialno šibkejših okoljih. Sladka mala razvada bi morala biti dosegljiva prav vsem otrokom in iz tega vidika Šumi že vrsto let zlasti v prazničnem prednovoeletnjem času obdarovanj z dobrodelnimi akcijami razveseli prav vse najmlajše. Šumijeve decembridske donacije so tako vsako leto osredotočene na organizacije in zveze, ki pod svojim okriljem združujejo in skrbijo za potrebe otrok in mladostnikov. Pod sloganom »Podari nasmeh« so tako 2013 so izvedli zelo odmevno dobrodelno akcijo na družabnih omrežjih. V akciji, v kateri je z glasovanjem sodelovalo več kot 13.000 ljudi, so med 85 dobrodelnimi organizacijami, zavodi, društvi, šolami, vrtci, delovnim centrom in zavetiščem, razdelili pol milijona Šumi bonbonov za otroke, vključene v te organizacije. Vsi nagrajenci so se ob zaključku tako zbrali ob največjem Šumijevem bonbonu, razstavljenem v nakupovalnem središču



Donacija projektu Božiček za en dan, 2015 / Donation to the project Božiček za en dan, 2015.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.

Citypark BTC Ljubljana, kje so prejeli ogromne Šumijeve žaklje dobrot. V letu 2015 so Šumijevo donacijo prejele tri dobrodelne ustanove in projekti, ki pomagajo otrokom iz socialno šibkih družin: Anina Zvezdica, Zveza prijateljev mladine Slovenije Moste –Polje s projektom Botrstvo in projekt Božiček za en dan. Otrokom so tako poklonili 3.300 prazničnih paketov bonbonov, skupaj kar 10.000 vrečk bonbonov Šumi. Za takšno akcijo so se v Žitu odločili v skladu s svojo zavezo družbeni odgovornosti in naravnostni k trajnostnemu razvoju okolja, v katerem delujejo in poslujejo vse Žitove enote.

Jerneja Strmšek Turk, produktna vodja blagovne znamke Šumi, ob tovrstnih donacijah poudarja: »Humanitarna dejavnost je povezana z enim od naših stebrov družbene odgovornosti, ki jo posvečamo prav otrokom. Ker je božični čas zanje čas pričakovanj in sladkih dobrot, se vsako leto odločimo, da decembridske dni poskušamo polepšati vsem otrokom. Mnogi so namreč tudi v času, ko so aktualni Miklavž, Božiček ali Dedek Mraz, prikrajšani za čarobne trenutke obdarovanja, v katerih so seveda za otroke privlačne tudi sladkarije«.

Na ta način so v Šumiju do sedaj podarili že dobre tri tone bonbonov, vsako leto pa na novoletnem obdarovanju s Šumijevimi paketi razveselijo tudi otroke staršev, zaposlenih v Žitu in Podravki. Vse za sladke nasmehe naših najmlajših!

Jerneja Strmšek Turk,
vodja kategorije



Donacija projektu Šumi Botrstvo, 2013 /
Donation of Šumi, 2013.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.



Donacija projektu Anina zvezdica, 2015 /
Donation to the project Anina zvezdica, 2015.

Vir / Source: Arhiv Žito – Podravka.

SWEETS FOR EVERY GENERATION: 140 YEARS OF ŠUMI

140-year-old tradition
in making confectionery
(sweets, chocolate,
pastries, cakes)

The oldest industry of this
kind in the former Yugoslav
states

The only Slovene sweets
factory, that produces all
sorts of sweets

140 YEARS OF SWEET TRADITION

- | | | | |
|------|--|-------|---|
| 1876 | Franc Šumi founds a confectionery maker's at Gradišče in Ljubljana, with the shop at Kongresni trg 13 | 1945 | The factory is nationalised and becomes a town enterprise |
| 1880 | First advertisements in a newspaper | 1956: | On the occasion of the 80th anniversary, special packaging is created |
| 1880 | Homeopathic granules are also made | 1960: | Majda Dobravec Lajovic designs the new Šumi corporate image |
| 1888 | Josipina Šumi takes over the business | 1964: | Production is modernised with new machines – before, much of the work was done manually |
| 1893 | Jospina Šumi receives a gold medal in Prague for her products | 1964 | The production of candied fruits begins in Štepanja vas |
| 1894 | The shop moves to Gradišče 9 | 1964 | Šumi is merged with Gorenjka |
| 1899 | An invoice from Josipina Schumi for goods sold | 1966 | On the occasion of the world ice hockey championship, sweets called Hockey 66 are presented |
| 1905 | The craft business becomes a confectionery factory (Tovarna kanditov in slačičarskih izdelkov Josefine Schumi) | 1966: | Šumi is the first in the then Yugoslavia to make chewing gum in the shape of cigarettes |
| 1917 | Josipina Šumi dies, her daughter Evgenija Hribar and son-in-law Dragotin Hribar become the new owners | 1966 | Half of the Šumi shop is turned into a bar, which becomes a meeting place for artists and those involved in culture |
| 1936 | Rado Hribar becomes the sole owner | 1968 | The production of Visoki C, the first boiled sweets in Yugoslavia with a liquid filling from concentrated fruit, begins |
| 1943 | Svetozar Hribar becomes a co-owner, the company name changes to: "Šumi" Tovarna bonbonov, čokolade in peciva R.&S. Hribar; after Rado Hribar's death, Svetozar is the sole owner | | |

- 1968 Miki Muster creates an advertisement for Visoki C
- 2000 to receive the HACCP certificate
- 1969 The Šumi factory merges with Živilski kombinat Žito
- 2006 Imperial Krško is merged with Šumi
- 1971 Herba herbal sweets are made, with natural aromas and malt extract added. A new machine for pocket packaging is bought, a novelty on the then Yugoslav market
- 2007 They pull down the old Šumi building at Gradišče in Ljubljana
- 1972 The confectionery branches of Živilski kombinat Žito take on the final product specialisation
- 2008 The Herba trade mark is repositioned
- 1972 Žito begins cooperation with company Hitschler
- 2009 Production is moved from Ljubljana to Krško and they form the joint enterprise Šumi bonboni d.o.o. with its German partner Hitschler
- 1973 Alpski mlečni sweets with condensed milk are developed
- 2010 Šumi acquires a new graphic image that is more playful and colourful, with the Šumi mascot
- 1974 A new factory for sweets and desserts is built at Šmartinska cesta 154 in Ljubljana
- 2011 Production of Mega Tattoo sweets, which include tattoo pictures, begins
- 1980 New Fru Fru sweets are developed: caramels with natural concentrated fruit additives. The same year sweets called Trio, Baldrisa and Iglu are also introduced
- 2012 The Herba trade mark is repositioned
- 1980 The latest production lines for making filled boiled sweets are bought
- 2014 Fruit sweets are repositioned under the trade mark Fru Fru
- 1981 The sweets ŠŠŠum Jabolko with a powdery filling are created, the first of this kind in the then Yugoslavia
- 2016 New image of Šumi sweets has new communication platform Šumi family
- 1982 The singer Aleksander Mežek (known also as Aleksander John) appears in an advertisement for the sweets Fru Fru.
- Šumi becomes part of the Podravka group
- 1982 Two more types of sweets are developed: Vitabon and Zmajček (on the occasion of the weight lifting world championship)
- PRODUCTION**
- During the last 140 years, Šumi has grown from a small-scale confectionery maker's to the only Slovene sweets factory; in many areas of technological development it was a pioneer in the making of new products in Yugoslavia and in the independent Slovenia. Through these 140 years, Šumi has been in 6 different locations.
- 1983 Šumi starts making animal shaped foam sweets for an English customer and home market
- 1985 The production of the sweets Softbon begins
- 1987 Sweets called Angelina and Tropikana are put on the market
- 2000 Šumi is the first company in Slovenia
- Kongresni trg 13, Ljubljana**
- On 1 December 1876, Franc and Josipina Šumi established a confectionery maker's and shop at the address Kongresni trg 13. They made sweets, desserts, jams, compotes, cocoa powder, Easter eggs, raspberry syrup, flowers for cake decorations and decorations for Christmas trees, which they sold in their shop, but they also supplied sweets and other sweet products to stall holders at various fairs and religious gatherings.



Franc Šumi, okoli 1895 / Franc Šumi, around 1895.

Iz zbirke / From collection: Angelika Hribar.



Nova prodajalna v Gradišču, po 1894 / New shop at Gradišče, after 1894.

Vir / Source: Bilten 100 let Šumija.

Gradišče 9, Ljubljana

On 20 October 1894, Josipina Šumi relocated to Gradišče 9 and opened a new shop there. In 1905 she made some improvements to the technology used and enlarged her craftwork into a confectionery factory (Tovarna kanditov in slaščičarskih izdelkov). However, most of the work was still done manually. The manual work and the use of the old machines was very demanding as the mostly female workforce had to do heavy physical work in high temperatures. Working with the hot syrup was also very dangerous and there were many accidents. Evgenija Šumi and Dragotin Hribar took over the factory in 1917 and modernised, enlarging the workshops, building their own steam station and buying more machinery.

The next modernisation came under the leadership of Rado Hribar, who between 1942 and 1944 carried out a smaller reconstruction of the production premises and bought some

modern sweet-making machines. During the war and immediately following it the production process was very curtailed because of the shortage of the basic ingredients, but after 1953 things took a turn for the better. In addition to sweets, the factory began producing chocolate and wafer slices.

In the 1960s, much of the manual work was taken over by machines and the factory also acquired a new modern laboratory. At this time the best-known sweets Herba and Visoki C were produced.

In 1971, because of increased demand and consequently greater production requirements, the owners decided to introduce a new production line for making sweets. With the new machines, production capacities increased.

The merger of Šumi with Živilski kombinat Žito in 1969 and the final division of work according to the technologies used for Žito confectioneries in 1972 brought changes in the production programme. Gorenjka took over the production of chocolate, Imperial of chewing gum and Šumi of sweets.



Evgenija in Dragotin Hribar z otroci, med njimi tudi Rado in Svetozar, kasnejša lastnika Šumija, 1919 / Evgenija and Dragotin Hribar with children, including later owners of Šumi Rado and Svetozar, 1919.

*Iz zbirke / From collection:
Angelika Hribar.*

Štepanja vas, Ljubljana

In 1963, the technical and business documentation was drawn up for the production of candied fruit and Šumi developed its own machinery for this. Production began in 1964 in Štepanja vas, but was not a financial success and was abandoned after two years. After 1966, the premises were used for making chewing gum: as a first in Yugoslavia, chewing gum in the shape of cigarettes was made on three modern production lines following a high-quality recipe from a foreign partner.

Trnovo, Ljubljana

In Trnovo, there was a small plant for baking waffles and wafers, used in the making of wafer slices. The plant was active from the 1950s until 1970-71, when wafer production was ended. Wafers used to be transported to the Gradišče factory, where they were combined into wafer slices.

Šmartinska 154, Ljubljana

In 1974, Šumi acquired much needed and anticipated new production premises. The move to a new location partly meant new technical equipment, for whereas the pro-

duction lines and machines for boiled sweets and caramels were moved from Gradišče, the equipment for dessert sweets and the machine for chocolate coating were newly bought. In 1980, the most modern sweet and caramel production line of the time was installed.

In 1975, Šumi was first on the Yugoslav market and one of the few in the world to begin the highly demanding continuous production of high quality jelly on the basis of the natural setting agent pectin. Soon after its successful relocation Šumi began its technical and business cooperation with the German company Hitscher and this signified wider global thinking, production orientation and export.

With the break-up of Yugoslavia in 1991, Šumi lost 70% of its market. It had to increase its export capacities even further if it wanted to survive on the market, and it succeeded in this. In 2000, Šumi was the first Slovene company with the externally certified system of safe food HACCP.

Krško

In 2008, Šumi production was moved from Ljubljana to the factory belonging to the former company Imperial in Krško. In addition to the existing production plant, on which chewing gum is made, a new plant was built for the production of sweets.



Proizvodnja bonbona ŠŠŠum jabolko leta 2016 /
Production of ŠŠŠum apple sweets in 2016,

*Vir / Source: Arhiv Žito - Podravka,
foto / photo: Tit Košir.*

SWEETS, CHOCOLATES AND PASTRIES

Franc Šumi and then Josipina Šumi ensured that their company had a corporate image and was well known, as is shown by the numerous advertisements published in newspapers in Slovene and German language. At the beginning, the products were very varied: from sweets, chocolate and pastries to other desserts. They had generic names and were sold by weight and packaged in tin boxes or paper bags. The first names of individual Šumi products appeared in the 1960s. At the same time, the first packaging for individual sweets appeared. Today, Šumi makes sweets and chewing gum, and each product has its own name and packaging.

Šumi presently produces sweets, chocolate products and chewing gum. Its products are divided into:

Boiled sweets and filled boiled sweets

The basis for boiled sweets and filled boiled sweets is a mixture made from sugar and starch syrup. The mixture is thermoplastic and can be machine shaped into different shapes. Depending on the type of sweet that is to be made, various other things are added, according to the recipe: fruit products, dairy products, molasses, citric acid, herb extracts, aromas, food colouring etc. Forming a sweet mixture with a filling produces filled boiled sweets.

Caramels

In contrast to boiled sweets, which are heated under reduced air pressure, caramel mixtures

are prepared in machines under atmospheric conditions. The boiled caramel mixture contains water, sugar, starch syrup and various additives, such as butter, powdered milk, vegetable fats, fruit products, gelatine, fruit acids, aromas, etc. Caramels are soft and contain fine crystals that give them a special structure, or are chewy and slowly melt in the mouth.

Sugar coated jelly sweets

Sugar coated jelly sweets are made from gelatinous pectin, sugar, starch syrup, fruit concoctions, citric and lactic acid, as well as carefully chosen fruit aromas and natural colouring. The heated jelly mixture is poured by a special machine into models, imprinted into starch and the shaped sweets are then de-starched in another machine. Finally, they are usually rolled in crystal sugar so that they do not stick together.

Gummies

Gummies are made in a similar way to jelly sweets with gelatine used as a binder. Gummies are protected in two ways: they are rolled in crystal sugar or oiled with vegetable oils and waxes.

Chocolate coated confectionery

Chocolate coated confectionery is made by coating various products with chocolate.

Chewing gum

Chewing gum is basically a chewy sweet. It consists of sugar, starch syrup, a gum base with antioxidants, sorbitol, aromas, colour solutions and coating. Different types of chewing gum today include filled chewing gum, sugar-free chewing gum, fruit-shaped chewing gum and so on.

How does a sweet appear?

Sweet production begins with the weighing and measuring of the ingredients according

to the recipe and addition to the mixture in a precisely defined sequence. The basic ingredients are then heated under lowered air pressure and at high temperatures so that a syrup appears. When the syrup cools, it is shaped into a confectionery snake and then into the final shape of the sweet, which is then wrapped. Syrup is poured into a shape only by sugar coated jelly sweets and gummies. Sweets are packaged in bags of different sizes according to the particular brand and flavour.

DID YOU KNOW?

-  The Slovene word for a sweet is “bonbon”, derived from the French word “bon”, which means “good”.
-  Transporting 5,000 tons of sweets and chewing gum would require 200 articulated lorries. Five thousand tons of sweets contain 700 million sweets.
-  For the entire Šumi sweets production to be consumed in Slovenia, every Slovene, from the youngest to the oldest, would have to eat at least one sweet every day of the year.
-  If someone wanted to consume all the sweets Šumi produces in a year, that person would have to eat 100 sweets a day and live at least 19,178 years!
-  If the 700 million sweets produced by Šumi a year were arranged in a row, it would create a sweet snake measuring 21,000 kilometres, which is more than half the Earth’s circumference at the Equator!
-  Šumi exports sweets to 41 countries all over the world.

Viri in literatura /

Literature and

sources

Bricl, Iztok

2008 Spoštovane sodelavke, dragi sodelavci.
Drobtinice: Bilten skupine Žito št. 7, str. 2.

B. n. a.

(1976) Katalog. Ljubljana: Žito.

B. n. a.

1980 a Tudi med Arabci. Glasnik: glasilo delovnih ljudi Živilskega kombinata Žito Ljubljana, št. 11 - 12, str. 9.

1980 b Šumi uspel v ZDA. Glasnik: glasilo delovnih ljudi Živilskega kombinata Žito Ljubljana, št. 11 - 12, str. 9.

1980 c Naši izdelki v Kuwaitu. Glasnik: glasilo delovnih ljudi Živilskega kombinata Žito Ljubljana, št. 1, str. 8.

1983 a Bogata žetev medalj na Zagrebškem velesejmu. Glasnik: glasilo delovnih ljudi Živilskega kombinata Žito Ljubljana, št. 1, str. 10.

1983 b Angleži okušajo naše penene živalice. Glasnik: glasilo delovnih ljudi Živilskega kombinata Žito Ljubljana, št. 1, str. 3.

1983 c Sladek tovor za tujino. Glasnik: glasilo delovnih ljudi Živilskega kombinata Žito Ljubljana št. 1, str. 8.

2000 Brezsladkorna Herba. To je Žito, št. 3, str. 21.

Drobtinice

2008 Drobtinice, Bilten skupine Žito.

Cimerman, Ivan

1980a Novo v TOZD Šumi: Štirje izdelki za tržišče. Glasnik: glasilo delovnih ljudi Živilskega kombinata Žito Ljubljana, št. 3-4, str. 10.

1980b Nekoč je bila tovarna... Žito Glasnik: glasilo delovnih ljudi Živilskega kombinata Žito Ljubljana, št. 11-12, str. 9.

1981 Buldožerji podrli tovarno iz leta 1759. Glasnik: glasilo delovnih ljudi Živilskega kombinata Žito Ljubljana, št. 5 - 7, str. 7.

1982 a Kaj smo novega naredili? Glasnik: glasilo delovnih ljudi Živilskega kombinata Žito Ljubljana, št. 4-5, str. 8.

1982 b Imperialovi in Šumijevi izdelki gredo v svet. Glasnik: glasilo delovnih ljudi Živilskega kombinata Žito Ljubljana, št. 6, str. 14.

Grabovic, Minka

1995 Šumijev proizvodni program. Ljubljana: Žito Ljubljana. [Interni gradivo]

Hojan, Franc

1963 Tehnična in ekonomska dokumentacija kandiranega sadja in razvijanje lastne aparture s postopkom za produkcijo tovrstnega blaga. RSS.

Hribar, Angelika

2008 Rodbinska kronika Dragotina Hribarja in Evgenije Šumi. Ljubljana: Zveza zgodovinskih društev Slovenije; Celje: Društvo Mohorjeva družba.

Kronika

1954 Kronika: časopis za slovensko krajevno zgodovino, 2, št. 1.

Mihelič, Brane

1976 Tehnično tehnološki razvoj TOZD Šumi. Bilten: glasnik Živilskega kombinata Žito (posebna izdaja), str. 3 - 4.

1986 Tehnično tehnološki razvoj Šumi. Glasnik: glasilo delovnih ljudi Živilskega kombinata Žito Ljubljana, št. 4, str. 5 - 6.

Škraba, Janez

1986 Ob 110-letnici tovarne Šumi. Glasnik: glasilo delovnih ljudi Živilskega kombinata Žito Ljubljana, št. 4, str. 5.

Urbas, Janez

2000 Uvedba sistema HACCP (standard za zdrava živila) v Šumiju. To je Žito, št. 3, str. 8.

Urbas, Janez [et al.]

2011 Konditorski izdelki: karamelni bonboni. V: Živilstvo in prehrana včeraj, danes za jutri: 50 let študija živilske tehnologije. Ljubljana: Biotehniška fakulteta.

Veber, Blaž

1981 Hitschler v Žitu. Glasnik: glasilo delovnih ljudi Živilskega kombinata Žito Ljubljana, št. 8, str. 4-5.

1982 a Kaj smo novega naredili? Glasnik: glasilo delovnih ljudi Živilskega kombinata Žito Ljubljana, št. 4-5, str. 8.



KOLOFON / COLOPHON

BONBONI VSEH GENERACIJ: 140 LET ŠUMIJA SWEETS FOR EVERY GENERATION: 140 YEARS OF ŠUMI

Izdali in založili / Issued and published by: Slovenski etnografski muzej; Žito, d. o. o.; Podravka d. o. o.

Avtorja / Authors: mag. Adela Pukl, Miha Špiček

Urednika / Editors: mag. Adela Pukl, Miha Špiček

Strokovne sodelavke / Professional collaborators: Jerneja Strmšek Turk, Aleksandra Langenfus, Minka Grablović, Saša Kokol

Oblikovanje in prelom / Graphic art and design: Aleksandra Langenfus, Blaž Babič

Oblikovanje naslovnice / Cover design: Saša Kerkovič, Rok Marinšek

Jezikovni pregled / Proof reading: Irena Destovnik

Prevod / Translation: David Limon

Fotografije predmetov / Objects photo: Marko Habič, Slovenski etnografski muzej; Miha Špiček,
Slovenski etnografski muzej; Muzej za arhitekturo in oblikovanje, Ljubljana

Tisk / Printed by: Birografika Bori

Ljubljana, 2016

Slovenski etnografski muzej se zahvaljuje številnim posameznikom, muzejem, kulturnim ustanovam, ki so prispevali predmete in gradivo za razstavo in katalog / Slovene Ethnographic Museum thanks to many individuals, museums, cultural institutions that contributed their objects and material for exhibition and publication:

Muzej novejše zgodovine Slovenije, Narodna in univerzitetna knjižnica, TV Slovenija, Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije, Muzej za arhitekturo in oblikovanje, Ljubljana, Narodna galerija, Janez Bogataj, Minka Grablović, Saša Kokol, Janez Urbas, Peter Hribar, Grega Košak, Majda Dobravec Lajovic, Angelika Hribar, Branko Mihelič, Miki Nikolaj Muster, Marta Zore, Bogo Zupančič, Ana Novak, Špela Naglič, Anita Jemec, Matic Pukl, Bruno Pukl, Anka Filipič, Ivanka Počkar, Matjaž Klemenčič, Matej Leskošek, Barbara Lavrič, Jerneja Strmšek Turk, Leonida Kecman, Anja Jerin, Aleksandra Langenfus, Kostja Gatnik.

Posebna zahvala za sposojeno gradivo gre zasebnemu zbiralcu Miru Slani (Fabianova muzejska trgovina) in podjetju Žito, d.o.o. / Slovene Ethnographic Museum expresses special thanks to private collector Miro Slana (Fabiani Museum Shop) and to company Žito, d. o. o., for contributing their objects and material for exhibition and publication.

