***Sporočilo za javnost***

**Žitovih 70 let: Na jubilejnem Kruhfestu vonj po Jelenu, Hribovcu, Ajdovem z orehi, Stoletnem …**

* ***V 70 letih so spekli približno 1,5 mio ton kruha in peciva – teža enaka 20 mio Slovencem***
* ***Nove tehnologije in inovativni trendi na starih znanjih in receptih***
* ***Žitovi kruhi za dopeko osvajajo tuje trge***

Ljubljana, 13. oktober 2018

**Okus po dobrem v Žitu ustvarjajo že sedem desetletij. Ob častitljivem jubileju so na Pogačarjevem trgu sredi Ljubljane priredili jubilejni Kruhfest in poskrbeli, da je bila prestolnica ovita v vonj po odličnih kruhih. V Žitu edinstvene krušne izdelke razvijajo z zavestjo tradicije kruha v prehrani Slovencev, peko pa dopolnjujejo z novimi tehnologijami in inovacijami ter hkrati s ponovnim uvajanjem tradicionalne priprave kruha.**

Žito v letošnjem letu praznuje 70-letnico delovanja podjetja. Začetki namreč segajo v leto 1948, ko je podjetje začelo poslovati. Prvotno dejavnost mlinarstvo so pozneje razširili še s pekarstvom in testeninarstvom, skozi desetletja pa so svojo dejavnost dopolnjevali, širili proizvodnjo po celi Sloveniji in s sledenjem trendom bogatili ponudbo z visokokakovostnimi in inovativnimi izdelki. Danes lahko tako na policah trgovin najdete tudi Žitove riže, žitarice, zamrznjene izdelke, čaje, konditorske izdelke, začimbe in čokolado.

V Žitu pekarska in mlinarska dejavnost predstavljata največji delež, kar 46 % prihodkov od prodaje. Prepoznavnost in priljubljenost krušnih izdelkov, ki jih lahko v Sloveniji najdete na 2469 prodajnih mestih, gradijo in razvijajo na temeljih slovenske dediščine, kjer je imel kruh glavno mesto v prehrani naših prednikov in to mesto ohranja še danes. Tako je bilo tudi praznovanje rojstnega dne – jubilejni Kruhfest – zaznamovano z najbolj priljubljenimi Žitovimi kruhi in pekovskimi izdelki. Za otvoritev dogodka sta poskrbela **Janez Bojc, generalni direktor Žita, in Zoran Janković, župan Mestne občine Ljubljana**, s slavnostnim razrezom velikanskega Jelenovega hlebca. Ob tem je **Janez Bojc** izpostavil: »Naši najbolj prepoznavni kruhi so skozi leta postali sinonim za različne tipe kruhov doma, vse bolj pa postajajo priljubljeni tudi v tujini. Med krušnimi izdelki največ izvozimo tistih za dopeko. Z zavestjo, da je imel kruh glavno mesto v prehrani naših prednikov in tak ostaja še danes, ustvarjamo edinstvene izdelke z vtkanimi sodobnimi načini tehnologije peke ter z izbiro tradicionalnih starih žit in visoko kakovostnih žitaric.«

**Rok Cankar, vodja kategorije pekarstva v Žitu**, je izpostavil, da pri pripravi izdelkov danes izbirajo tudi stara žita, kot so ajda, kvinoja in pira: *»Vračamo se tudi k nekaterim starim tehnologijam, kot so uporaba kvasnih nastavkov, podaljšana fermentacija in uporaba kislega testa. Pri razvoju novih izdelkov upoštevamo trende povečanja naravno prisotnih funkcionalnih sestavin ter izdelujemo manj komplekse, a kakovostne izdelke z enostavnimi deklaracijami*.« Trenutno so njihovi kruhi in pekovski izdelki na voljo že v 15 državah širom po svetu, izvozijo jih namreč kar 6 tisoč ton letno. V letu 2017 je sicer celotna prodaja skupine Žito znašala 126 milijona evrov, pri čemer je 24 % celotne prodaje ustvarila z izvozom.

Kakovosten kruh ostaja s svojimi prehranskimi vlakninami nepogrešljiv del uravnoteženega načina prehranjevanja. »*Kot vir ogljikovih hidratov našemu telesu daje energijo. Za najbolj blagodejne za naše zdravje pa so se pokazali kruhi z veliko vsebnostjo vlaknin, z ovsom in ječmenom ter kruhi iz polnozrnate moke*,« je pozitivne vidike kruha na vsakodnevnem jedilniku opisala **Mojca Cepuš, svetovalka za zdravo prehrano in hujšanje ter certificirana nutricionistka pri Befitu**.

V Žitu so tako prepričani, da bo dišeč, kakovosten kruh iz njihovih pekarn ostal nepogrešljiv del slovenske vsakodnevne prehrane tudi v prihodnjih desetletjih. »*Ob upoštevanju trendov in želja potrošnikov želimo s svojo tehnološko dovršenostjo, pri peki in inovativnem razvoju, graditi našo zgodbo tudi v prihodnje. Umestiti se želimo kot nosilec proizvodnje kruha, sodobnega živila s kakovostnimi sestavinami, tudi v širšem evropskem prostoru*,« je dodal **Janez Bojc.**

Po razrezu Jelena velikana in otvoritvi festivala jubilejni Kruhfest so lahko obiskovalci okušali številne Žitove najbolj prepoznavne kruhe in sveže pekovsko pecivo. Stojnice na Pogačarjevem trgu so se šibile pod krušnimi dobrotami, v ospredju pa so bili najbolj priljubljeni Jelenov kruh, Hribovc, Ajdov kruh z orehi, Stoletni, Krušnik in Jubilejni kruh.

Obiskovalci so o kruhu izvedeli številne zanimivosti: na primer, da v Žitu izdelava vsakega hlebca traja v povprečju osem ur in da še danes najboljši kruh izdelujejo ročno. Samo v zadnjih sedemdesetih letih pa so v Žitu spekli 1,5 milijonov ton kruha in peciva. Družinsko obarvan dogodek je poskrbel tudi za animacijo najmlajših. V otroških delavnicah »Od zrna do kruha« so lahko skozi oblikovanje in peko kruha spoznavali, kako nastaja kruh. Zbrani so uživali tudi v gledališki predstavi, ki jo je izvedla ulična gledališka skupina Ane Monro. Na oder so postavili tradicijo namakanja goljufivih ljubljanskih pekov v Ljubljanico, a ker Žitovi pekarici pečeta najboljši kruh, sta ostali suhi in namesto namakanja v vodo oproščeni sodbe.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Dodatne informacije:**

Nina Rus Turuk, odnosi z javnostmi Žito/Podravka

Skupina Žito, d.o.o.

Tel.: 01 5876 120

e-pošta: [nina.turuk@zito.si](mailto:nina.turuk@zito.si)