POTROŠNIKOV ZOOM

BREZGLUTENSKI BURGERJI

Naslov obrata	Ime burgerja	Cena za burger	Doplačilo za brezglutensko bombico	OCENA GOSTINSKEGA OBRATA	ZNANJE IN NAČIN DELA OSEBJA	SENZORIČNE LASTNOSTI BREZGLUTENSKE BOMBETKE	SKUPNA OCENA
Gostinski obrat		€	€	50 %	30 %	20 %	100 %
Projekt burger	Jelenčeva ulica 1, Kranj	Cheez	13,00	1,00	++	++	++	++
Cojzla*	Italijanska ulica 7, Ljubljana	Goveji burger z jajcem	10,70	0,00	++	++	+	++
Hood burger	Nazorjeva ulica 4, Ljubljana	Classic	9,40	1,50	++	++	++	++
Jack & Joe (MB)	Ob bregu 20, Maribor	Cheese	16,09	2,19	+	++	+	++
Pop's place	Cankarjevo nabrežje 3, Ljubljana	California classic	14,90	0,00	○	++	−	+
Smash burger place	Gortanov trg 12, Koper	Classic Smash	13,90	2,00	+	−	+	○

OPOMBE: *Cojzla je edini obrat, ki je v celoti (100 %) brez glutena, saj v njem ne pripravljajo hrane, ki vsebuje gluten. Ostali obrati poleg brezglutenskih pripravljajo tudi jedi z glutenom.

Ocene temeljijo na merilih primerjalnega ocenjevanja. Izražajo kakovost ponudbe, opaženih postopkov, znanja osebja in senzorične lastnosti brezglutenske bombetke, ne pa laboratorijsko potrjene varnosti posameznega obroka.

++ zelo dobro (80–100) + dobro (60–79)
○ povprečno (40–59) − pomanjkljivo (20–39)
−− nezadovoljivo (0–19)

Kako smo ocenjevali

Med julijem in oktobrom 2026 smo kot običajni potrošniki obiskali šest gostinskih lokalov v Ljubljani, Mariboru, Kopru in Kranju, ki ponujajo brezglutenske burgerje. V vsakem smo naročili osnovni burger z brezglutensko bombetko, za primerjavo pa, kjer je bilo mogoče, tudi običajno različico.

SKUPNA OCENA

Ocena gostinskega obrata (50 odstotkov skupne ocene):
Pri ocenjevanju smo enakovredno upoštevali šest meril:

- navedba brezglutenske možnosti na jedilniku,
- možnost ločene priprave brezglutenskega burgerja,
- informacije o tem, ali so vse sestavine burgerja brez glutena,
- čistoča gostinskega obrata,
- ločena in jasno označena postrežba brezglutenskega burgerja,
- čas čakanja od naročila do postrežbe.

Znanje in način dela osebja (30 odstotkov skupne ocene)

- Znanje osebja (50 odstotkov ocene): preverili smo, kako osebje odgovarja na vprašanja o brezglutenskih sestavinah in možnostih ločene priprave.
- Odnos osebja (50 odstotkov ocene): ocenili smo prijaznost, odzivnost in odnos do gosta.

Senzorične lastnosti brezglutenske bombetke (20 odstotkov skupne ocene)
Dva strokovna ocenjevalca, med njima tudi oseba s celiakijo, ki ima izkušnje z uživanjem brezglutenskih izdelkov, sta ocenila predvsem okus in teksturo bombetke (mehkobo, suhost, drobljivost). Kjer je bilo mogoče, sta jo primerjala tudi z običajno bombetko.

Dodatno ocenjevanje všečnosti burgerjev: *dva strokovna ocenjevalca sta ocenila tudi videz in okus celotnih burgerjev. Teh ocen nismo vključili v skupno oceno, saj gre za subjektivno presojo majhnega števila ocenjevalcev. Za zanesljivejšo senzorično oceno bi potrebovali večjo skupino ocenjevalcev.*