



Poročilo medijskih objav

OVERNET D.O.O.

Pripravljeno: 20.06.2017

Pojavnost:

TELEVIZIJA	1
INTERNET	1

Ključne besede v poročilu:

USTAVI.SE	2
MED.OVER.NET	1
AKCIJA USTAVI.SE	1
USTAVISE	1
#USTAVISE	1

19. 06. 2017 TV Slovenija 1

Stran/Termin: 07:00:00

SLOVENIJA

Naslov: Vse več ljudi trpi za anksioznostjo, depresijo ali izgorelostjo
Vsebina: Raziskave kažejo porast števila ljudi, ki trpijo za anksioznostjo, ali depresijo. Število bolniških odsotnosti narašča, prav tako izgorelost, kronične bolezni in ogroženost za pojav hujših bolezni. Na zavodu Med.Over.net so zato zasnovali vseslovensko akcijo Ustavi se!, s katero želijo spodbuditi k razmisleku o
Avtor:
Gesla: USTAVI.SE, MED.OVER.NET, AKCIJA USTAVI.SE

19. 06. 2017 www.medover.net

Stran/Termin:

SLOVENIJA

Naslov: »Potrebno je odpirati oči, razlagati razlike, odganjati brezbrižnost pri izbiri hrane« #ustavise
Vsebina: Stalno je treba poudarjati, da so razlike v kakovosti hrane zelo velike. Kar vidimo na prodajnih policah, prihaja iz različnih okolij, različnih proizvodnih procesov, čeprav gre za isto kategorijo izdelka. To je lahko piškot, piščančja prsa,
Avtor:
Gesla: USTAVI.SE, USTAVISE, #USTAVISE

19. 06. 2017 TV Slovenija 1

Stran/Termin: 07:00:00

Naslov: Vse več ljudi trpi za anksioznostjo, depresijo ali

Naklada:

Avtor:

Površina/Trajanje: 00:09:55

Rubrika/Oddaja: DOBRO JUTRO

Žanr: DIALOGIZIRANO POROČILO

Gesla: USTAVI.SE, MED.OVER.NET, AKCIJA USTAVI.SE

//OBVESTILO O PRISPEVKU//

Raziskave kažejo porast števila ljudi, ki trpijo za anksioznostjo, ali depresijo. Število bolniških odsotnosti narašča, prav tako izgorelost, kronične bolezni in ogroženost za pojav hujših bolezni. Na zavodu Med.Over.net so zato zasnovali vseslovensko [akcijo Ustavi se!](http://akcija.Ustavi.se), s katero želijo spodbuditi k razmisleku o prehitrem tempu življenja, ter ozaveščati o pomenu skrbi za zdravje.

Izjave:

Dr. med. DANIJELA FIKET (specialistka psihiatrije in psihoterapevtka)

V kolikor želite magnetogram, nam sporočite

19. 06. 2017 www.medover.net

Stran/Termin:

Naslov: »Potrebno je odpirati oči, razlagati razlike, odganjati

Naklada:

Avtor:

Površina/Trajanje: 1,00

Rubrika/Oddaja:

Žanr: SPLETNI ČLANEK

Gesla: USTAVI.SE, USTAVISE, #USTAVISE


<https://med.over.net/clanek/potrebno-je-odpirati-oci-razlagati-razlike-odganjati-brezbriznost-pri-izbiri-hrane-ustavise/>

[Domov](#) | [Aktualno](#) | [PR novica](#) | »Potrebno je odpirati oči, razlagati razlike, odganjati brezbriznost pri izbiri hrane« #ustavise


»Potrebno je odpirati oči, razlagati razlike, odganjati brezbriznost pri izbiri hrane« #ustavise

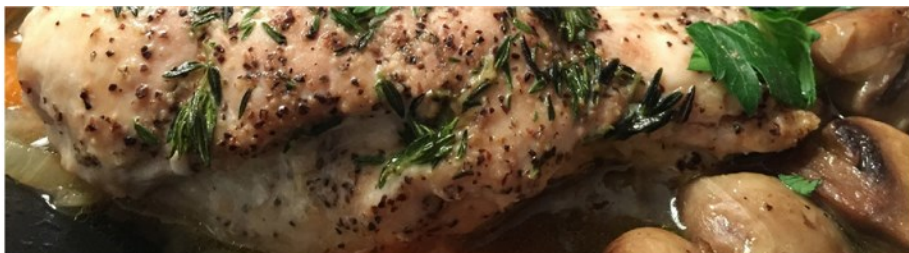
19. junija 2017 Perutnina Ptuj

Stalno je treba poudarjati, da so razlike v kakovosti hrane zelo velike. Kar vidimo na prodajnih policah, prihaja iz različnih okolij, različnih proizvodnih procesov, čeprav gre za isto kategorijo izdelka. To je lahko piškot, piščančja prsa, še večje razlike so v procesiranih izdelkih. Hrana, proizvedena v Sloveniji, je proizvedena z manj agresivno tehnologijo kot hrana, ki jo uvozimo. Naučiti se moramo razlikovati med poceni in ceneno hrano. Ponudniki slednje preusmerjajo pozornost od iskanja razlik v kakovosti k privlačni embalaži in cenovnim signalom. Oči je potrebno usmeriti k bistvu hrane, izpostavlja **dr. Aleš Kuhar**, priznani agrarni ekonomist. (vir: [Perutninar](#))

Nimamo izgrajenega občutka, da je razlika zelo velika

»Okolje se je v zadnjih 15 letih zelo spremenilo, kljub temu pa imamo ljudje še zmeraj občutek, da je vse, kar se pojavi na trgovskih policah, kakovostno. Žal to ne velja več. Danes se je spremenila širina ponudbe in iznajdljivost ponudnikov. Pri t. i. cenjenih približkih hrane vsi v verigi stremijo k najnižjim stroškom. To vpliva na vhodne surovine in uporabo nadomestkov surovin, agresivnost tehnoloških postopkov, uporablja se veliko aditivov in ojačevalcev okusa, veliko je sladkorja, maščob, vode in zraka. Taka hrana je visoko procesirana in prazna, visoko kalorična.«





O hrani se veliko pogovarjamo ...

»Hrana je »hot topic«, o njej se radi pogovarjamo, marsikaj preberemo, slišimo ... Pa vendar potrošni vzorci našega zanimanja ne odražajo v »izvedbenem« delu, kaj damo v košarico. Ponudba je široka in pred policami velikokrat izklopimo zdravo pamet. Zakaj? Zaradi življenjskega stila, pomanjkanja časa in kompleksnosti informacij – hrana je kompleksni izdelek, zato ga je težko celovito razumeti.«

»Slovenci smo največji »šoping turisti« – nimamo ene, temveč več kot 4 najljubše trgovine, ki jih redno obiskujemo.«

Dve smeri razvoja

»Paradoks je ta, da je tehnološko zahtevnejša proizvodnja usmerjena zgolj v zniževanje stroškov. Uporabljajo ekstremno agresivne tehnologije, svojo ekonomiko iščejo v proizvodnji. Govorimo o cenениh približkih živil. »Hudič« je, da je Slovenija tako privlačna za proizvajalce cenениh približkov živil.

»Od iniciativ posameznikov je odvisno, kaj se znajde na krožnikih v javnih ustanovah, kot so na primer šole. Gre za minorne razlike v ceni in velikanske razlike v kakovosti živil.«

»Severna Evropa gre v smeri industrializacije, medtem ko je druga smer razvoja usmerjena v iskanje višje kakovosti, ohranjanje vsega dobrega v živilih, trend gre v smeri avtentičnosti, kulinaričnosti. Pri nas se hrana še vedno proizvaja po tradicionalnih metodah, kar je dobro z vidika kakovosti in varnosti živil. Sistem reje in pridelave belega mesa je v Sloveniji najbolj organizirana vertikalna v državi. Gre za zelo očiten zgled organiziranosti predelovalne industrije in kmetijstva.«

»Brez kančka dvoma lahko rečemo, da je Perutnina Ptuj en vidnejših stebrov slovenskega gospodarstva in vodilni ustvarjalec uspešnih vertikalnih agroživilskih sistemov v srednjeevropski regiji. To podjetje je v svojem 110-letnem poslovanju z razumevanjem pomena partnerskega odnosa z dobavitelji primarnih surovin spodbudilo razvoj slovenskega kmetijstva in je na tem področju oblikovalo poslovni model, ki je primerljiv vodilnim svetovnim konkurentom. Se pa Perutnina Ptuj od glavnine regionalnih in globalnih konkurentov razlikuje v ključni prvini agroživilskega podjetja. Desetletja, namreč, uspeva ohraniti krepko razlikovalno prednost pri kakovosti izdelkov in zato ostaja nedvomni tržni vodja v številnih segmentih. Pri tem pa ne gre spregledati, da uspešno upravlja mnoge »ikonične« blagovne znamke in dinamični portfelj izdelkov, ki sledi sodobnim prehranskim trendom, s čimer podjetje izkazuje močno zavezanost svojim porabnikom.«

Dr. Aleš Kuhar, agrarni ekonomist

Vir: Knjiga o zlatem jajcu ali 110 let Perutnine Ptuj



Poreklo in uporaba antibiotikov

»V primerjavi z glavnino evropske proizvodnje glavnina slovenske prihaja iz občutno manj intenzivnih sistemov. En pokazatelj intenzivnosti, ki je kvantitativen, je uporaba antibiotikov. Povečana uporaba antibiotikov gre na račun nižjih standardov kakovosti – higijene in ravnanja z živalmi. Slovenija po evropskih raziskavah zastaja za okoli 10 x od »liderjev« na tem področju. Po porabi antibiotikov smo na repu (v pozitivnem smislu) skupaj z najrazvitejšimi državami Evrope.«

Civilizacijsko breme se čedalje bolj kaže

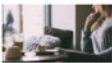
»Slabo prehranjevanje potencial družbe izniči. Imamo primere zelo razvitih držav, kjer niso preprečevali sprememb prehranjevalnih navad in imajo danes enormne stroške tudi z vidika javnega zdravstva. Spreminjanje prehranskih in nakupnih vzorcev je dolgotrajen proces, zato je pomembno, da se odnosa do hrane učimo že v krogu primarne družine.«

Ustavi se! in okusi na polno

Perutninsko meso je pomembna sestavina zdrave in uravnotežene prehrane, omogoča hitro pripravo, številne možnosti kombinacij, ki se dobro podajo tako klasičnim kot bolj eksotičnim jedem. V Perutnini Ptuj sledijo najsodobnejšim smernicam uravnoteženega prehranjevanja, s poslušom za potrebe vseh generacij ustvarjajo izdelke, ki so kakovostni, zdravi, varni in okusni. Prihranek časa pri pripravi okusnega obroka pa lahko namenimo sebi in svojim najdražjim.

Tudi v Perutnini Ptuj podpirajo osveščevalni projekt Ustavi se! s sporočilom: Ustavi se! ...in okusi na polno. Z vašo pomočjo vse do konca septembra zbirajo minute, ki jih bodo pretvorili v piknik druženje Društva prijateljev mladine iz Ptuja. **Vabijo vas k sodelovanju:** ovekovečite svoj čas ob kulinarinem druženju in izdelkih blagovnih znamk Perutnina Ptuj ali Poli ter foto utrinek delite z njimi na FB Perfekten piščanec z oznako #ustavise. Več o projektu Ustavi se! izveste na www.ustavi.se

Oznake: #ustavise, Aleš Kuhar, meso, Perutnina Ptuj, prehrana



<< Brainspotting – učinkovita metoda za zdravljenje psihološke travme



Perutninsko meso je pomembna sestavina zdrave in uravnotežene prehrane, omogoča hitro pripravo, prihranek časa pa lahko



"Globoko vdihnem in to nekajkrat ponovim. S tekom pa kar preventivno globoko diham, in na ta način sproti čistim skrbi."