

PRIHLÁŠKA DO SÚŤAŽE ZLATÝ KLINEC 2012

Základné údaje o projekte:

Názov práce:	Kurča s rodokmeňom (úprimné)
Prihlasovateľ:	1st CLASS AGENCY
Kategória:	Business to Consumer PR
Klient:	HYZA, a.s.

1. Zhrnutie projektu / dôvody pre ocenenie

- **1st CLASS AGENCY pripravila pre spoločnosť Hyza, najznámejšieho producenta hydiny na Slovensku, kreatívny a unikátny PR koncept podpory produktov Hyzy s garanciou pôvodu a kvality, na základe ktorého vytvorila Hyza nový produkt Kurča s rodokmeňom a s rodným číslom.**
- HYZA na základe 1st CLASS kreatívneho konceptu a návrhu kampane uviedla vo februári 2012 na trh novinku Úprimné Kurča s rodokmeňom, ktoré má svoje rodné číslo, pomocou ktorého sa z webovej stránky zákazník kupujúci kurča dozvie, odkiaľ pochádza vajíčko, na ktorej farme kurča chovali, čím ho krmili, kto ho veterinárne kontroloval a ktorý tím ho v HYZA spracoval.
- 1st CLASS pripravila filozofie a návrh komunikačnej stratégie Úprimného kurčat'a s rodokmeňom a plán komunikácie jeho uvedenia na trh – sprístupnenie IT systému verejnosti, interná komunikácia, on-line komunikácia (web a FB), media relations, community relations, partnerstvá.
- Grafický dizajn etikety výrobku, vizualizácia a doplňujúci názov výrobku „Úprimné“ je z dielne reklamnej agentúry Wiktor Leo Burnet.

2. Cieľ kreatívne PR projektu:

Cieľom uvedenia Úprimného kurčat'a s rodokmeňom a následne pokračujúcej komunikačnej kampane je:

- predstaviť novinky Hyzy na trhu a budovať povedomie o domácom pôvode, vysokej kvalite a čerstvosti výrobkov Hyzy
- budovať značku a band výrobkom Hyzy a vyčleniť ich tak zo všeobecného vnímania hydiny ako komodity
- budovať imidž spoločnosti Hyza ako zodpovednému a kvalitnému domácomu výrobcovi hydiny
- viesť slovenského zákazníka k tomu, aby dal prednosť čerstvému, kvalitnému a veterinármi kontrolovanému domácomu produktu s garanciou pôvodu pred lacnou dovážanou hydinou zo zahraničia, ktorá často pochádza z nekontrolovaných chovov a môže tak nepriaznivo vplývať na zdravie spotrebiteľa.



3. Popis komunikačných príležitostí a rizík, ktoré projekt riešil

- + Téma nízkej kvality dovážaných potravín a mnohé príklady nebezpečných zahraničných potravín výrazne rezonuje v posledných rokoch slovenskou verejnosťou a médiami
- + Rastúci záujem spotrebiteľov o kvalitné slovenské potraviny
- + Hydina vnímaná ako komodita, nie konkrétne značky
- + Hyza kvalitný slovenský výrobca, ktorý garantuje pôvod kurčatá a chov
- + Hyza – investície do welfare výroby a welfare partnerských fariem
- + Únia hydínárov Slovenska aktívne komunikuje rôzne témy súvisiace s hydinou
- Vyššia cena produktu oproti lacnejšej dovážanej hydine zo zahraničia
- Cenová senzibilita zákazníkov
- Nízky záujem obchodných reťazcov o kvalitné SK výrobky
- Slabá podpora slovenských výrobcov vládou SR
- Hydina vnímaná ako komodita, nie konkrétne značky

3. Vysvetlenie zvoleného strategického postupu

- Vďaka nedostatočnej ochrane slovenského trhu je náš trh doslova zaplavený hydinou pochybnéj kvality z Poľska, Brazílie, Francúzska, Maďarska a najnovšie aj z Rumunska. Táto hydina pochádza z nekontrolovaných chovov a často je spracovaná spôsobmi, ktoré Európska únia nepovoľuje - napríklad: chladením vodou, ktorá prenáša choroby a zvyšuje hmotnosť kurčatá, používaním antibiotík a rast podporujúcich látok pri chove. S týmto sa na slovenských farmách zaručene nestretnete.
- Hyza v predchádzajúcich rokoch investovala nemalé finančné prostriedky, čas a energiu do chovu, výroby a spracovania čerstvého domáceho hydinového mäsa vysokej kvality. Vybuodovala si **sieť 60 kvalitných domácich farmárov**, ktorí chovajú kuriatka podľa welfare požiadaviek a dodávajú ich Hyze na spracovanie.
- **Hyza zainvestovala nielen do novej a vyspelej welfare výrobnéj linky, ale aj do kvalitného informačného systému spätnej dosledovateľnosti**, ktorý poskytuje prehľadné a transparentné informácie o ceste kurčatá od jeho narodenia, až po spracovanie a dodávku do obchodu.
- Hyza kurča s rodokmeňom garantuje pôvod od vajíčka až po kurča na pulte v obchode. Kurča je zdravé, nedostáva geneticky modifikovanú kukuricu a pšenicu, nezobe zakázaný doping a dospeje do prirodzenej hmotnosti 1,4 -1,6 kg pultovej váhy, nie 1,8 – 2,1 kg pultovej váhy ako kurence z dovozu. Garantuje tiež bezpečné spracovanie používajúce chladenie vzduchom (nie vodou) a stálu nezávislú odbornú veterinárnu kontrolu.
- **Hyza kurčatá sa tak dostanú k zákazníkovi už od 12 hodín** z farmy, cez výrobu, až po pulty predajní..

Všetky tieto informácie a skutočnosti nám ponúkli kreatívnu myšlienku postaviť komunikáciu domáceho kvalitného a čerstvého kurčatá spracovávaného spoločnosťou Hyza na atribútoch a benefitoch, ktoré Hyza dlhodobo buduje a výrazne sa nimi odlišuje od konkurencie. Priniesli sme preto Hyze komunikačný PR projekt Kurča s rodokmeňom, ktorým by sme vtípne, zaujímavo, hravo a poučne uviedli na trh novinku a upriamili pozornosť slovenského spotrebiteľa na dôležitosť garancie pôvodu, kvality a čerstvosti na jednej strane, a na strane druhej budovali imidž spoločnosti Hyza ako zodpovednej spoločnosti na trhu.

Nosným pilierom PR projektu je informačný systém, ktorý sme navrhli sprístupniť širokej verejnosti formou rodokmeňa. Ean kód výrobku sa stal „rodným číslom“, po zadaní ktorého sa zákazník, kupujúci kurča, z webovej stránky dozvie, odkiaľ pochádza vajíčko, na ktorej farme kurča chovali, čím ho krmili, kto ho veterinárne kontroloval a ktorý tím ho v HYZA spracoval.

Hyza sa tak stala jedným z mála firiem a výrobcov na potravinovom trhu, ktorá otvorene a transparentne hovorí o pôvode kurčaťa a nič netají.

Na základe nášho projektu začala Hyza vyrábať nový produkt: Úprimné kurča s rodokmeňom.

5. Popis realizovaných fáz a aktivít projektu

Príprava projektu Kurča s rodokmeňom sa začala už v septembri 2011, kedy 1st CLASS AGENCY vyhrala s týmto projektom tender na PR agentúru spoločnosti HYZA. V úvodnej fáze sa prispôbil informačný systém, aby sa mohli zverejniť potrebné informácie o „rodokmeni“ kurčaťa.

V rovnakom čase sa začala pripravovať komunikačná kampaň, ktorej nosnou časťou je PR, on-line komunikácia a podpora predaja priamo v obchodoch.

Do konca roka sa pripravili taktiež vizuály a etikety produktu, ktoré pripravila reklamná agentúra WLB. Úprimné kurča s rodokmeňom tak bolo začiatkom roka pripravené „vyliahnúť“ sa na trh. Zamestnanci spoločnosti Hyza boli prvými, komu bola novinka koncom roka predstavená.

Širokej verejnosti a médiám sme predstavili Úprimné kurča s rodokmeňom na tlačovej konferencii začiatkom februára 2012 za účasti majiteľa slovenskej hydinovej farmy (jednej z najmodernejších v strednej Európe), veterinárnej lekárky a zástupcov spoločnosti HYZA.

V rovnaký deň bola spustená internetová stránka www.uprimnekurca.sk a Facebook fan page: Úprimné kurča s rodokmeňom.

Nosným odkazom uvedenia novinky na trh bola garancia pôvodu:

SLOVENSKÉ KURČA - GARANCIA PÔVODU

- ✓ **Mám garantovaný pôvod** – od vajíčka až po spracované kurča na pulte v obchode.
- ✓ **Som zo slovenskej farmy** - slovenskí farmári kurča chovajú v presne stanovených a kontrolovaných podmienkach.
- ✓ **Zobem iba slovenské krmivo** – krmia ho kvalitnou slovenskou kukuricou a pšenicou.
- ✓ **Prešlo som veterinárnou kontrolou** – je pod stálou kontrolou veterinárnych lekárov a veterinárnych technikov.
- ✓ **Spracúva ma slovenský spracovateľ** - slovenská Hyza využíva na jeho spracovanie najmodernejšie európske technológie a zamestnáva už tretiu generáciu Slovákov.



Press kit

HYZA

Rvalitné, čerstvé – vieme, čo jeme!

HYZA ÚPRIMNÉ KURČA S RODOKMEŇOM

Toto je skutočne silná reklama! Najprv sme vytvorili ústredný spracovateľ hydinu prístupný na našich jednotlivých stránkach – HYZA Úprimné kurča s rodokmeňom. Keď si HYZA Úprimné kurča s rodokmeňom objednáte, dostanete aj recepty na zdravé a výživné pokrmy. Každý, kto si objedná HYZA Úprimné kurča s rodokmeňom, dostane aj recepty na zdravé a výživné pokrmy. Každý, kto si objedná HYZA Úprimné kurča s rodokmeňom, dostane aj recepty na zdravé a výživné pokrmy.

„Som Slovák a som na to hrdý! Nikdy som nebol obdivný, je to práve najlepší presvedčivák.“



Prečo práve HYZA Úprimné kurča s rodokmeňom? Vďaka moderným technológiám ochrany slovenského kurča je náš výrobok zdravý a výživný. Používame iba najkvalitnejšie mäso z Poľska, Francie, Maďarska a najmä aj z Slovenska. Toto mäso pochádza z modernizovaných chovov a často je spracované vďaka našim špeciálnym receptom – napríklad: Oštiepnené vnútro, kura s paradajkami, kura s paradajkami, kura s paradajkami, kura s paradajkami a najmä: kura s paradajkami, kura s paradajkami, kura s paradajkami, kura s paradajkami.

„HYZA Úprimné kurča s rodokmeňom garantuje prírodnú chuť kurča na celú dobu v obchode. Kurča je zdravé, veľkosti garantujú maximálnu chuťovú a výživnú hodnotu, takže nikdy nepotrebujete doplnky. Sú prirodzené (1,4-1,6 kg pulzovej váhy, nie 1,8-2,1 kg pulzovej váhy ako väčšina z dovážaných kurčiat) a majú prírodnú chuť. Spracovanie kurčiat sa uskutočňuje vďaka moderným technológiám ochrany slovenského kurča, ktoré je spracované vďaka našim špeciálnym receptom – napríklad: Oštiepnené vnútro, kura s paradajkami, kura s paradajkami, kura s paradajkami, kura s paradajkami a najmä: kura s paradajkami, kura s paradajkami, kura s paradajkami, kura s paradajkami.“

SLOVENSKÉ KURČA – GARANCIA PODOBU

Všetchny výrobky sú čisto čisté, bez ich prídavných látok, sú HYZA Úprimné kurča s rodokmeňom.

Čo to vlastne znamená?

- Máme garantovaný prírodný – od výživy až po spracovanie kurča na celú dobu v obchode.
- Som so slovenským kurčom – slovenské kurčiatá nikdy chováni v pravej slovenskej a modernizovanej podniku.
- Zaberie iba slovenské kurčiatá – kura sa používa iba na výrobu slovenského kurča s rodokmeňom.
- Práve som veľkosti kurčiat – je pod silnou kontrolou výrobných technológií a výrobných technológií.
- Spracováva iba slovenské spracovateľ – slovenské HYZA Úprimné kurča s rodokmeňom najprv sme vytvorili ústredný spracovateľ hydinu prístupný na našich jednotlivých stránkach – HYZA Úprimné kurča s rodokmeňom.



HYZA

ZARUKENÉ ČERSTVÉ

Prečo je najkvalitnejšie kurča práve HYZA Úprimné kurča s rodokmeňom? Vďaka moderným technológiám ochrany slovenského kurča je náš výrobok zdravý a výživný. Používame iba najkvalitnejšie mäso z Poľska, Francie, Maďarska a najmä aj z Slovenska. Toto mäso pochádza z modernizovaných chovov a často je spracované vďaka našim špeciálnym receptom – napríklad: Oštiepnené vnútro, kura s paradajkami, kura s paradajkami, kura s paradajkami, kura s paradajkami a najmä: kura s paradajkami, kura s paradajkami, kura s paradajkami, kura s paradajkami.



PRESVEDČTE SA SAMI

Prečo je najkvalitnejšie kurča práve HYZA Úprimné kurča s rodokmeňom? Vďaka moderným technológiám ochrany slovenského kurča je náš výrobok zdravý a výživný. Používame iba najkvalitnejšie mäso z Poľska, Francie, Maďarska a najmä aj z Slovenska. Toto mäso pochádza z modernizovaných chovov a často je spracované vďaka našim špeciálnym receptom – napríklad: Oštiepnené vnútro, kura s paradajkami, kura s paradajkami, kura s paradajkami, kura s paradajkami a najmä: kura s paradajkami, kura s paradajkami, kura s paradajkami, kura s paradajkami.

Spoločnosť MZD a.s. sa venuje výrobe a distribúcii kurčiat s rodokmeňom. Vďaka moderným technológiám ochrany slovenského kurča je náš výrobok zdravý a výživný. Používame iba najkvalitnejšie mäso z Poľska, Francie, Maďarska a najmä aj z Slovenska. Toto mäso pochádza z modernizovaných chovov a často je spracované vďaka našim špeciálnym receptom – napríklad: Oštiepnené vnútro, kura s paradajkami, kura s paradajkami, kura s paradajkami, kura s paradajkami a najmä: kura s paradajkami, kura s paradajkami, kura s paradajkami, kura s paradajkami.

V prípade záujmu o bližšie informácie prosím kontaktujte: Zuzana Pávková, Project Manager, 1st CLASS AGENCY, tel: +421 911 174 414, zuzana.pavkova@1stclass.sk

Tlačová konferencia
HYZA Úprimné kurča s rodokmeňom
1. 2. 2012

HYZA

„Som Slovák a som na to hrdý! Nikdy som nebol obdivný, je to práve najlepší presvedčivák.“




www.uprimnekurca.sk



Facebook Fun page – Úprimné kurča s rodokmeňom



Zlatý klínc 2012: Kurča s rodokmeňom (úprimné)

Vybrané mediálne výstupy

ROZHOVOR+ CASE STUDY

KURČA S RODOKMEŇOM

Spoločnosť Hyza má garaž. Chce totiž zmeniť vnímanie zákazníka od ceny smerom ku kvalite. „Na silne komoditnom trhu sa chceme pokúsiť o branding a začať predávať mäso so značkou,“ hovorí marketingový riaditeľ Mikuláš Šranko.

1. Čo je vaším hlavným cieľom v tomto období? Cieľom je zmeniť vnímanie zákazníka od ceny smerom ku kvalite. Chceme byť vnímaní ako kvalitný výrobok, ktorý sa predáva s dôverou. Cieľom je tiež zvýšiť penetráciu značky a začať predávať mäso so značkou.

2. Ako sa vyvíja situácia na trhu? Trh je silne komoditný a konkurencia je vysoká. Zákazníci sú veľmi citliví na cenu. Cieľom je zmeniť vnímanie zákazníka od ceny smerom ku kvalite.

3. Aké sú hlavné výzvy? Hlavnou výzvou je zmeniť vnímanie zákazníka od ceny smerom ku kvalite. Cieľom je tiež zvýšiť penetráciu značky a začať predávať mäso so značkou.

4. Aké sú hlavné úspechy? Úspechom je zmeniť vnímanie zákazníka od ceny smerom ku kvalite. Cieľom je tiež zvýšiť penetráciu značky a začať predávať mäso so značkou.

5. Aké sú hlavné výzvy? Hlavnou výzvou je zmeniť vnímanie zákazníka od ceny smerom ku kvalite. Cieľom je tiež zvýšiť penetráciu značky a začať predávať mäso so značkou.

6. Aké sú hlavné úspechy? Úspechom je zmeniť vnímanie zákazníka od ceny smerom ku kvalite. Cieľom je tiež zvýšiť penetráciu značky a začať predávať mäso so značkou.

7. Aké sú hlavné výzvy? Hlavnou výzvou je zmeniť vnímanie zákazníka od ceny smerom ku kvalite. Cieľom je tiež zvýšiť penetráciu značky a začať predávať mäso so značkou.

8. Aké sú hlavné úspechy? Úspechom je zmeniť vnímanie zákazníka od ceny smerom ku kvalite. Cieľom je tiež zvýšiť penetráciu značky a začať predávať mäso so značkou.



„Mikuláš Šranko, riaditeľ marketingu spoločnosti Hyza. Cieľom je zmeniť vnímanie zákazníka od ceny smerom ku kvalite.“

9. Aké sú hlavné výzvy? Hlavnou výzvou je zmeniť vnímanie zákazníka od ceny smerom ku kvalite. Cieľom je tiež zvýšiť penetráciu značky a začať predávať mäso so značkou.

10. Aké sú hlavné úspechy? Úspechom je zmeniť vnímanie zákazníka od ceny smerom ku kvalite. Cieľom je tiež zvýšiť penetráciu značky a začať predávať mäso so značkou.

11. Aké sú hlavné výzvy? Hlavnou výzvou je zmeniť vnímanie zákazníka od ceny smerom ku kvalite. Cieľom je tiež zvýšiť penetráciu značky a začať predávať mäso so značkou.

12. Aké sú hlavné úspechy? Úspechom je zmeniť vnímanie zákazníka od ceny smerom ku kvalite. Cieľom je tiež zvýšiť penetráciu značky a začať predávať mäso so značkou.

ÚPRIMNÉ KURČA

1. Čo je vaším hlavným cieľom v tomto období? Cieľom je zmeniť vnímanie zákazníka od ceny smerom ku kvalite. Cieľom je tiež zvýšiť penetráciu značky a začať predávať mäso so značkou.

2. Ako sa vyvíja situácia na trhu? Trh je silne komoditný a konkurencia je vysoká. Zákazníci sú veľmi citliví na cenu. Cieľom je zmeniť vnímanie zákazníka od ceny smerom ku kvalite.

3. Aké sú hlavné výzvy? Hlavnou výzvou je zmeniť vnímanie zákazníka od ceny smerom ku kvalite. Cieľom je tiež zvýšiť penetráciu značky a začať predávať mäso so značkou.

4. Aké sú hlavné úspechy? Úspechom je zmeniť vnímanie zákazníka od ceny smerom ku kvalite. Cieľom je tiež zvýšiť penetráciu značky a začať predávať mäso so značkou.



DÁTA VÝVOJ SPOTREBY POTRAVIN

Spoločnosť	2010	2011	2012	2013	2014
Hyza	100	110	120	130	140
Hyžin	110	120	130	140	150
Bravč	120	130	140	150	160
Dozrá	130	140	150	160	170
Hyžin	140	150	160	170	180
Bravč	150	160	170	180	190
Dozrá	160	170	180	190	200
Hyžin	170	180	190	200	210
Bravč	180	190	200	210	220
Dozrá	190	200	210	220	230
Hyžin	200	210	220	230	240
Bravč	210	220	230	240	250
Dozrá	220	230	240	250	260
Hyžin	230	240	250	260	270
Bravč	240	250	260	270	280
Dozrá	250	260	270	280	290
Hyžin	260	270	280	290	300
Bravč	270	280	290	300	310
Dozrá	280	290	300	310	320
Hyžin	290	300	310	320	330
Bravč	300	310	320	330	340
Dozrá	310	320	330	340	350
Hyžin	320	330	340	350	360
Bravč	330	340	350	360	370
Dozrá	340	350	360	370	380
Hyžin	350	360	370	380	390
Bravč	360	370	380	390	400
Dozrá	370	380	390	400	410
Hyžin	380	390	400	410	420
Bravč	390	400	410	420	430
Dozrá	400	410	420	430	440
Hyžin	410	420	430	440	450
Bravč	420	430	440	450	460
Dozrá	430	440	450	460	470
Hyžin	440	450	460	470	480
Bravč	450	460	470	480	490
Dozrá	460	470	480	490	500
Hyžin	470	480	490	500	510
Bravč	480	490	500	510	520
Dozrá	490	500	510	520	530
Hyžin	500	510	520	530	540
Bravč	510	520	530	540	550
Dozrá	520	530	540	550	560
Hyžin	530	540	550	560	570
Bravč	540	550	560	570	580
Dozrá	550	560	570	580	590
Hyžin	560	570	580	590	600
Bravč	570	580	590	600	610
Dozrá	580	590	600	610	620
Hyžin	590	600	610	620	630
Bravč	600	610	620	630	640
Dozrá	610	620	630	640	650
Hyžin	620	630	640	650	660
Bravč	630	640	650	660	670
Dozrá	640	650	660	670	680
Hyžin	650	660	670	680	690
Bravč	660	670	680	690	700
Dozrá	670	680	690	700	710
Hyžin	680	690	700	710	720
Bravč	690	700	710	720	730
Dozrá	700	710	720	730	740
Hyžin	710	720	730	740	750
Bravč	720	730	740	750	760
Dozrá	730	740	750	760	770
Hyžin	740	750	760	770	780
Bravč	750	760	770	780	790
Dozrá	760	770	780	790	800
Hyžin	770	780	790	800	810
Bravč	780	790	800	810	820
Dozrá	790	800	810	820	830
Hyžin	800	810	820	830	840
Bravč	810	820	830	840	850
Dozrá	820	830	840	850	860
Hyžin	830	840	850	860	870
Bravč	840	850	860	870	880
Dozrá	850	860	870	880	890
Hyžin	860	870	880	890	900
Bravč	870	880	890	900	910
Dozrá	880	890	900	910	920
Hyžin	890	900	910	920	930
Bravč	900	910	920	930	940
Dozrá	910	920	930	940	950
Hyžin	920	930	940	950	960
Bravč	930	940	950	960	970
Dozrá	940	950	960	970	980
Hyžin	950	960	970	980	990
Bravč	960	970	980	990	1000

CASE STUDY

Úprimné kurča s rodokmeňom

Situácia: Vďaka nedostatočnej ochrane slovenského trhu je náš trh do veľkej miery zaplavený hydinou pochvejnej kvality z Poľska, Brazílie, Francúzska, Maďarska, Rumunska. Táto hydina pochádza z nekontrolovaných chovov a často je spracovaná spôsobmi, ktoré Európska únia nepovoľuje, napríklad: chladiením vodou, ktorá prenáša choroby a zvyšuje hmotnosť kurčiat, používaním antibiotík a rast podporujúcich látok pri chove. S týmto sa však na slovenských farmách zarúčene nestretávame.

Brief: Vytvoriť brand, priniesť komunikačnú stratégiu so zameraním sa na využitie PR nástrojov, ktorá posiluje podiel domácej výroby na trhu na úkor importovaných prebytkov zo zahraničia. Spoločnosť HYZA a.s. vie garantovať 100% dosťovateľnosť pôvodu výrobkov nielen na spracovateľa, ale tiež farmu chovu, líbaň, krmivo a nezávislú veterinárnu kontrolu. Cieľom je priniesť koncept, ktorý emotívnym spôsobom osloví cieľovú skupinu spotrebiteľov vo veku 25-40 rokov.

Ciele: Budovať preferenciu výrobkov s garantovaným pôvodom a kvalitou

HYZA
ÚPRIMNÉ KURČA S rodokmeňom
KURČA S RODOKMEŇOM
HYZA a.s. - Slovensko 2012

Som. Slováck a som. na to ľudské! Pokojne mek na aj obvinia z nečinnosti...

www.uzprymnekurca.sk

KREDITY KAMPANE:

Klient: HYZA a.s.
PR agentúra: 1st CLASS AGENCY
Projekt manažér: Evka Fúriková
Managing manažér: Katka Stupková
Kreatívna agentúra: Wiktor Leo Burnett
Art director: Štefan Andrejčo
Strategy director: Vlado Lefik
Mediálny: Pripravená kampaň sa sústreďuje v prvej vlně na BTL nástroje, prioritne na PR aktivity, internú komunikáciu, online komunikáciu na webe a FB, ako aj na in-store promo aktivity. Hyza komunikuje Úprimné kurča s rodokmeňom priamo na etikete výrobkov

Vybrané mediálne výstupy

12 správy ekonomika

Spotrebiteľ má právo vedieť, či je kura je

Spotrebiteľ má právo vedieť, či je kura je

39 Smer v bratislavskom potravinovom zväzovanstve udáva obchod a nie zlyhajú spotrebiteľa

Kurčiaci spotrebiteľ má právo vedieť, či je kura je. V Bratislave sa pripravujú nové pravidlá, ktoré budú zaručovať, že spotrebiteľ bude vedieť, či je kura je. V Bratislave sa pripravujú nové pravidlá, ktoré budú zaručovať, že spotrebiteľ bude vedieť, či je kura je.

Pravda

Spotrebiteľ má právo vedieť, či je kura je. V Bratislave sa pripravujú nové pravidlá, ktoré budú zaručovať, že spotrebiteľ bude vedieť, či je kura je.

12 správy ekonomika

Listky na vlak nahrádzajú esemsky

Listky na vlak nahrádzajú esemsky

Spotrebiteľ má právo vedieť, či je kura je. V Bratislave sa pripravujú nové pravidlá, ktoré budú zaručovať, že spotrebiteľ bude vedieť, či je kura je.

Pravda

Listky na vlak nahrádzajú esemsky. Spotrebiteľ má právo vedieť, či je kura je. V Bratislave sa pripravujú nové pravidlá, ktoré budú zaručovať, že spotrebiteľ bude vedieť, či je kura je.

12 správy ekonomika

Bursa cenných papierov v Bratislave

Bursa cenných papierov v Bratislave

Index	Práve	Práve	Práve
Index	Práve	Práve	Práve
Index	Práve	Práve	Práve
Index	Práve	Práve	Práve

Pravda

Bursa cenných papierov v Bratislave. Spotrebiteľ má právo vedieť, či je kura je. V Bratislave sa pripravujú nové pravidlá, ktoré budú zaručovať, že spotrebiteľ bude vedieť, či je kura je.

Kvalitné, čerstvé – vieme, čo jeme!

Spotrebiteľ má právo vedieť, či je kura je. V Bratislave sa pripravujú nové pravidlá, ktoré budú zaručovať, že spotrebiteľ bude vedieť, či je kura je.

Slavská kurča – garancia pôvodu

Spotrebiteľ má právo vedieť, či je kura je. V Bratislave sa pripravujú nové pravidlá, ktoré budú zaručovať, že spotrebiteľ bude vedieť, či je kura je.

Spotrebiteľ má právo vedieť, či je kura je. V Bratislave sa pripravujú nové pravidlá, ktoré budú zaručovať, že spotrebiteľ bude vedieť, či je kura je.

Spotrebiteľ má právo vedieť, či je kura je. V Bratislave sa pripravujú nové pravidlá, ktoré budú zaručovať, že spotrebiteľ bude vedieť, či je kura je.

dobré rady do kuchyne

Spoznajte osvedčené triky a osudí tajomné šedivčiatro aj garnitúrou

Chutnejšie plyn

Zemľakový plyn môže byť pridaný do chutnejších, ale je dôležité vedieť, ako ho správne použiť. Stačí už len zmiešať.

Zdravé brosto

Červené a oranžové ovocie je prospešnejšie než zelené. Ale presne to isté nemôže byť pravdou. Každé ovocie má svoje výhody.

Štarkia možnosť

Maslo sa používa často, ale nie každý vie, ako ho správne použiť. Stačí už len zmiešať.

Najlepší masť

Najlepší masť je tá, ktorá je najľahšia. Ale presne to isté nemôže byť pravdou. Každé maslo má svoje výhody.

Ako variť ryžu

Ryža sa môže variť rôznymi spôsobmi, ale nie každý vie, ako ju správne upiecť. Stačí už len zmiešať.

Citron - pomocník v kuchyni

Citron je veľmi užitočný v kuchyni. Stačí už len zmiešať.

Snaci chutí

Snaci chutí rôznymi spôsobmi, ale nie každý vie, ako ich správne upiecť. Stačí už len zmiešať.

Zakusok potraviny

Zakusok potraviny sú veľmi chutné. Stačí už len zmiešať.

→ náš tip

Kurča s rodokmeňom

→ náš tip

Kurča s rodokmeňom

NOVINKY KUCHYŇA

- Veľkonočné prekvapenia.** Originálny darček pre malých šahákov ponúka Orjón. Spieľočka z lahodnej mliečnej čokolády v sebe ukrýva čokoládové vajčko a v ňom obľúbené pestrofarebné Lentilky. Druhou veľkonočnou novinkou Orjónu sú vajčká s horkej čokolády a príchuťou vajecného líkera a s mliečnej čokolády a malinovou príchuťou.
- Veľká priateľská čokoláda.** Sladkou novosťou ľahko ľahkej odice Milka sú 300 gramové Milka Truffe and Almonds s mandľovou príchuťou a s hravými jahodkami mandli a Milka Nonette s ľahkou vanilkovou príchuťou. Pôjajte ich milujúci vráček medzi deťmi, budú si ich milovať. Nemajú sa báť, že sú veľmi novizní.
- Ochucovadlo v sklenej dóze.** Ochucovadlo Podravka patrí k najväčším zeleninovým a bylinným prírodným. Održavá ho dostane aj v sklenej dóze, ktorá spestí aj vašu kuchyňa.
- Sladký zverinec.** Sladko cukrom? Radšej vám uručí nové buť kente sô tylník so zverincom mliečnym s křupavým cukrom.
- Extra bylinková.** K 14 bylinným a ovocným látkam v Kofole pridali výrobca tri nové bylinky napomáhajúce tráveniu. Novinka Kofola Extra bylinková sa aj preto výborne hodí ku každému jedlu.
- Baza s citrónom.** Čierna baza s citrón si získala od najvyššej novinky Garden Selection od Tivolium. Čaj má lahodnú osviežujúcu chuť a môžete ho piť aj studený.
- Popradská novinka.** Medzi najobľúbenejšie zrnkové kávy patrí tzv. Batierny obchodu Poprad. Neďávno dostali instantnú esenciu Extra Special. Najmodernejší technologiami spracované vybrané zrná stopercentnej arabiky prinášajú nový zmyselný zážitok ľahkej chuti a podmanivej arómy.
- Zimné Caro.** Z černejho nápoja Neale Caro Original môžete urobiť originálne nápoje, napríklad Caro Machiatto na rievsky spôsob. Pôjovnosť 2°C Caro, 5°C ml nápoja. 50 ml vody, 20 g strúvkovej čokolády, 15 g cukru. Caro zalejte vodou zohriatou na 90°C. Mlieko zahrejte asi na 70°C, pridajte cukor, vyčkáte ho peny a nalejete na pripravenú Caru. Ozdobte strúvkovou čokoládou.
- Stavy s kuskumom ovocia.** Ak patrite k význačným zdravého životného štýlu, potom ochutnajte čerstvé prírodné Kofu Rio Fava Ananas a Hruška s kuskumom ovocia. Výborne chutia a sú zdrojom minerálov, vitamínov a aj vlákniny. Aseptické balenie je zárukou kvality.
- ako degustovať whisky.** Ochutnajte najvyššie tri vzorky, neberte nápojom v pohári ako pri degustácii vína, svoj dehom opäť podrobne vyhodnotíte, napríklad ochutnajte čistú whisky, až potom zriedenú vodou, pripravte whisky s ľadom, ochutnajte ju s plynom, potom a pamätajte si, že degustácia nie je pitie.
- Kurča s rodokmeňom.** Chcete vedieť, čo je? Vyberte si Úprimné kurča s rodokmeňom. Má zaručené slovenský pôvod, krmilo ho obýčajným, geneticky nesomodikovaným zrnom, vyrábalo sa prírodným spôsobom v kontrolovanom chove a bolo pod státnou veterinárnou kontrolou. O svojom kurdácii sa dozviete všetko na www.uprimnekurca.sk. Stačí natuľak jeho rodné číslo.

76 harmonia

Zdravie na lyžici

Keď na vás zima vycerí zuby, zažehajte ju teplou polievkou.

RETRO CENY

Príde jesť čerstvé a za súbehu polievky Vitano, započítajte približne rovnakú cenu ako Vitano, polievky ovocnú a chutnú z Maggy, 10 za 200 centov a Maggy, 10 za 200 centov a 20 centov za kus.

Naše rada

Empanadillo dodáva zdravie, ale aj trochu zdravie. Stačí už len zmiešať.

Tajomstvo mäsového vývaru

→ Jednotlivé prídavniny do vývaru (maso, chlieb, zelenina a korenie) dávne do hrnce a zaženete studenou vodou. Polievku potom necháme zovrieť, teplotu znížime (pozabierame prídavniny) a ďalšie varíme na slabom ohni. Pri prudom varení by sa mäsový vývar zakalil.

→ Aby mal vývar zvláštnu chuť, pridáme doň oprané mrkvu alebo cibulu a ďalej ho osmažime.

→ Sladké mäsové vývar získame, ak k mäsu a kostiakam pridáme aj pečeň.

→ Čím dlhšie sa polievka varí, tým bude jej chuť intenzívnejšia.

→ Ujarenú polievku nakoniec preceďme cez jemnú šľaha alebo sitko.

SOS z kuchyne

→ Rada by som sa spýtal, či možno skladať sprvu v množstve o akékoľvek fakt? **Gratia za šala**

→ Poradie mi, prosím, dobré recepty ne chutné a zdravé jedlá. **Maria z Mety**

Vnše vymiešame 100 g zrnitého múky na 100 g křupavého cukru a 100 g vanilkového cukru. Pridáme 500 g křupavého cukru, 1 čajovú lyžičku soli, 1 čajovú lyžičku citrónovej šťavy a 1 čajovú lyžičku citrónovej kôry. Vymiešame a vypoňujeme na plati. Z toho vyjde 1000 g křupavého cukru. **Lagrus z Mety**

Určite sa zídu

→ Rada by som sa spýtal, či možno skladať sprvu v množstve o akékoľvek fakt? **Gratia za šala**

Predplaťte si IN STORE Slovakia
a vyhrajte špičkový

TRHČIA REČIA, SPOTREBITELE
Kvalitná, čerstvá – vieme, čo jeme! Kurča s rodokmeňom
21.02.2012 - 11:58 / Redakcia

Tento je slovenský úspešný podnikateľ. Najvyznamitejší slovenský spracovateľ hydiny prináša na náš trh jedinečnú novinku – Hyza Úprimné kurča s rodokmeňom. Spoločnosť vyrobila prvú domácu kuračiu kuračiu.

Kampaň Úprimné kurča
Kurča je Hyza Úprimné kurča s rodokmeňom znamená šanca a možnosť pre našich ľudí získať sa zdravú a šetrnú kuračiu kuračiu. Našim cieľom je, aby každý, kto kúpi kuračiu kuračiu, vedel, odkiaľ pochádza a kto ju pripravil. Vďaka Garancii pôvodu sa môžete uistiť, že na trhu s kuračiami kuračiami sa nachádzajú iba kuračie kuračie, ktoré boli spracované v rámci slovenskej kuračie kuračie. Každá kuračie kuračie má svoju vlastnú kuračiu kuračiu, ktorá je spracovaná v rámci slovenskej kuračie kuračie. Každá kuračie kuračie má svoju vlastnú kuračiu kuračiu, ktorá je spracovaná v rámci slovenskej kuračie kuračie.

dochádzkový systém
PRÍESES
Vďaka tomu Hyza Úprimné kurča zaručuje na prvú ruku kvalitu kuračie kuračie.
Agentúra W&P vytvorila v spolupráci s AGRIUM
Za odbornú PR & komunikáciu v spojitosti s AGRIUM a rodokmeňom kuračie kuračie.
Používateľské aktivity na výstavách a podujatiach
Dary kuračie kuračie - Dary kuračie kuračie (Kuračie kuračie a kuračie kuračie)
Všetchné kuračie kuračie a kuračie kuračie
Prvá maď. Prvá kuračie kuračie a kuračie kuračie
AGRIUM kuračie kuračie a kuračie kuračie

product

Deklarujte

» pôvod hydiny



V minulom roku vyvolali vlnu emócií nálezy nekvalitnej hydiny dovezenej zo zahraničia. Ostrá diskusia sa rozpútala okolo francúzskych kurčiat, padli dokonca obvinenia na konkrétnych výrobcov a retazce. V takto negatívne naladenom prostredí sa produkty ťažko presadzujú, najmä domáce. Logickým vyústením je preto kampaň, deklarujúca kvalitu a pôvod.

Pôvod? Neznámý

„V poslednej dobe je Slovenský trh zaplavený dovozom lacných mamej kvalitných potravín, čo sa môže negatívne prejaviť na zdraví vás a vašich najbližších. Práve kura kuračie je garanciou najvyššej kvality na Slovenskom trhu,“ uvádza na svojich stránkach spoločnosť H.S.H., s.r.o. Informácie majú spotrebiteľovi jasne deklarovať pôvod, kvalitnú výrobu a tzv. welfare, čiže bezstressové prostredie odchovu. Kampaň pre spracovateľa hydiny HYZA, za ktorej kreativitu stojí agentúra Wiktor Leo Burnett, vo svojom koncepte podobne vychádza z nepriaznivej situácie na trhu. Proti zatajovaným informáciám o pôvode, pri zavádzajúcej spotrebiteľovi, pričádza „bojovať“ s transparentnou komunikáciou a produktmi, ktoré nemajú čo skrývať, pretože sú kvalitné. Kampaň „Úprimné kurča“ sa vyznačuje na traceability, teda spätnou vysledovateľnosť. „Povedáme iba pravdu, že všetci individuálni výrobcovia vďaka tomu originalitu a odlišnosť sa od konkurencie,“ hovorí Ing. Dušan Janiček, podpredseda Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory (SPPK) pre potravinárstvo a obchod.

Garancia pôvodu a spracovania

Aby pre spotrebiteľa bola informácia podaná v čo najjednoduchšej forme, kurča sa priamo z obalov „prilievajú“

nakupujúcim priamou rečou a deklaruje, že je kuračie s rodokmeňom. Nad rámec povinných informácií na etikete uvádza tiež „rodinú čísla“, ktoré po zadaní na stránke sprimecna.sk, poskytnú údaje, na ktorej farme kuračie chová, čím ho krmili, kto ho spracoval a kto skontroloval. „Vďaka nedostatočnej ochrane slovenského trhu je náš trh doslova zaplavený hydinou pochybného pôvodu z Poľska, Brazílie, Francúzska, Maďarska a najnovšie aj z Rumunska. Táto hydina pochádza z nekontrolovaných chovov, a často je spracovaná spôsobmi, ktoré legislatíva EÚ ani SR nepovoľuje: chladením vodou, ktorú vyvíja riziko prenosu salmonely, ako aj hmotnosť kuračie, používaním antibiotík a rast podporujúcich látok pri chove. S týmto sa na slovenských farmách zaručne nestráňa. Vďaka Garancii pôvodu si skratka náš zákazník môže byť istý pôvodom od vajíčka až po kuračie na pulce v obchode. Kurča je zdravé, nedotvára geneticky modifikovanú kukuricu a pšenicu, nezobé zakázaný doping a dospieva do prírodzenej hmotnosti 1,4

–1,6 kg pultovej váhy, nie 1,8 – 2,1 kg pultovej váhy ako kuračie z dovozu. Garantujeme tiež bezpečné spracovanie používajúce chladienie vzduchom (nie vodou) a stále nezávislú odbornú veterinárnu kontrolu,“ vysvetľuje Karol Ponesz, generálny riaditeľ Hyza, s.r.o.

Personalizované produkty

Keďže takmer tri štvrtiny rozhodnutí sa deje na mieste predaja, foča Úprimného kurča personalizuje každý jeden výrobok a zároveň robí obal vizibilnejší i na pulci. Má obrábané cenovky, aby zákazník produkt ľahšie identifikoval. Záruka pôvodu, transparentnosť a jasná deklarovaný proces chovu resp. kvality výroby voči spotrebiteľovi, sú tou správou cestou, ako získať jeho dôveru.



Hyza Úprimné kurča s rodokmeňom garantuje

- Máš garantovaný pôvod – od vajíčka až po spracovanie kuračie na pulce v obchode.
- Som zo slovenskej farmy – slovenské farmy kuračie chovajú v presne stanovených a kontrolovaných podmienkach.
- Zoberem iba slovenské kuračie – krmia

- bo kvalitnou slovenskou kukuricou a pšenicou.
- Preto sú naši veterinárni kontrolóri – je pod stálym kontrolou veterinárnych lekárov a veterinárnych technikov.
- Spracováva ma slovenský spracovateľ – využíva na jeho spracovanie najmodernejšie európske technológie a zamestnáva už trikrát generáciu Slovákov.