**Informacja prasowa  
12 marca 2019**

**Ugotowani. Jak połączyć pracę zdalną z opieką nad dzieckiem**

**Małe dziecko to niemałe wyzwanie - nawet dla arcymistrzów planowania. Wystarczy krótkitelefon ze żłobka lub przedszkola, by zapracowanego rodzica wybić z zawodowego rytmu. Jak pogodzić opiekę nad chorym dzieckiem z koniecznością pracy zdalnej?**

Według danych OECD (Organizacji Współpracy Gospodarczej i Rozwoju) Polacy należą do najbardziej zapracowanych narodów na świecie. W pracy spędzamy prawie 1900 godzin rocznie. To o ponad 500 godzin więcej niż Niemcy! Mniej od nas pracują też Amerykanie i Japończycy, a przecież to oni są powszechnie uważani za wyjątkowo pracowitych.

W kraju ludzi zapracowanych, przerwy od pracy nie zawsze są mile widziane. Dlatego, choć zgodnie z prawem przysługuje nam roczna pula dni opieki nad chorym dzieckiem, rodzice często łączą taką opiekę z pracą zdalną. Podanie leków, zabawę z maluchem i gotowanie godzą z wysyłaniem maili i odbieraniem telefonów. Tylko jak tu pracować, kiedy zaplanowanie i przyrządzenie wartościowego posiłku wymaga dużo czasu   
i energii. Alternatywą, która uratuje rodzicom dzień, mogą się okazać wysokiej jakości dania gotowe.

**Rodzicielskie SOS**

Rodzicom przychodzi z pomocą Pan Pomidor, pierwsza polska marka warzywnych dań gotowych. Producent zadbał o tych, którzy chcą szybko podać swoim pociechom gotowy posiłek, ale poszukują zdrowych   
i smacznych dań. W ofercie Pan Pomidor można znaleźć zupy, dania jednogarnkowe i pierogi. To najwyższej jakości posiłki przygotowane na bazie warzyw pochodzących z wyselekcjonowanych lokalnych upraw.   
Są doskonałym źródłem wartości odżywczych, np. błonnika i białka oraz mogą dostarczyć od 2 do 4 zalecanych dziennie 5 porcji warzyw. Wyróżnia je tzw. czysta etykieta, co oznacza, że są oparte wyłącznie na naturalnych produktach, pozbawionych barwników i konserwantów. Dania Pan Pomidor są nie tylko zdrowe, ale również smaczne co jest szczególnie ważne, bo mauchy należą do grupy najbardziej wybrednych konsumentów.

**Do wyboru, do koloru**

Rodzice, którzy szukają szybkiej alternatywy na posiłek dla chorego malucha, bez problemu znajdą   
w sklepowych lodówkach dania Pan Pomidor. Wyróżnia je kolorowa etykieta, która przyciągnie wzrok zarówno dorosłego jak i dziecka.

Zwolennicy tradycyjnych smaków, mogą wybrać pierogi z kapustą i podgrzybkami oraz po pierogi ruskie   
(w 100% roślinne). Odważni, którzy mają ambicje nauczyć swojego malucha nowych smaków, zdecydowanie powinni szukać pierogów z soczewicą i suszonymi pomidorami, pierogów z pieczarkami i oliwkami lub tych najbardziej egzotycznych – z jarmużem, quinoą, dynią i kolendrą.

Zwolennikom zup marka Pan Pomidor oferuje ciekawe połączenia smakowe, dzięki którym kolejne posiłki będą dla dziecka prawdziwą przygodą. Można wybierać pomiędzy klasyczną pomidorową z bazylią, dyniową z cynamonem oraz tajską – z curry i kolendrą. Jest też tradycyjna ogórkowa z koperkiem i ciekawa zupa-krem – kombinacja brokułów i szpinaku.

Dania jednogarnkowe Pan Pomidor (Leczo, Danie Meksyk i Danie Indyjskie) inspirowane kuchniami świata, to oferta dla trochę starszych dzieci, które lubią poznawać nowe smaki .

**Rodzic (z dala) od kuchni**

W pracy gonią terminy, dziecko właśnie obudziło się z gorączką, a w lodówce nie ma składników na zdrowy pożywny posiłek dla dziecka? Spokojnie. Wystarczy 5 minut, by podgrzać np. zupę Pan Pomidor, do tego można dodać garść grzanek i maluch będzie zadowolony. Szybko, smacznie i zdrowo.

\*\*\*

**O marce Pan Pomidor:**

Pan Pomidor to pierwsza polska marka gotowych dań kuchni warzywnej. Jej właścicielem jest rodzinna firma Bracia Urbanek, która od ponad 35 lat, współpracując ze sprawdzonymi dostawcami warzyw i owoców, bazując na nowoczesnej technologii produkcji, dostarcza najwyższej jakości przetwory i gotowe dania.

Więcej informacji udziela:

Katarzyna Czechowska-Jakubowska

ConTrust Communication

[k.czechowska@contrust.pl](mailto:k.czechowska@contrust.pl)

tel. 512 361 542