

AKTUALITY

Grilovanie

Výzvou bolo je silná značka

Tesco Stores SR má novú marketingovú riaditeľku. **Andrea Lapuníková** predtým pracovala jedenásť rokov pre spoločnosť Nike, kde pomáhala budovať silnú pozíciu tejto americkej značky v krajinách strednej Európy. Na novej pozícii plánuje posilniť pozíciu značky Tesco na Slovensku. „Silná značka so silnou pozíciou v celosvetovom meradle, ale najmä na Slovensku, bola pre mňa jednoznačná motivácia, ale aj výzva priniesť dynamiku a rezonanciu pre slovenského zákazníka,“ hovorí A. Lapuníková.



Koučuje manažérov

Poradenská spoločnosť Amrop Slovakia rozšírila svoj seniorský poradenský tím o koučku, konzultantku a trénerku **Taru Swat** z Veľkej Británie. „S Tarou spájame sily najmä pri poradenských riešeniach v oblasti Context Driven Leadership Assessment a koučovaní manažérov prioritne na úrovni majiteľov, členov správnych orgánov a generálnych finančných a líniových riaditeľov,“ hovorí Igor Šulík, Managing Partner spol. Amrop. T. Swat je absolventkou Oxfordskej univerzity so špecializáciou na psychiatriu a s doktorátom s neurovedy.



Posilňuje predstavenstvo

Od apríla 2013 rozšíril predstavenstvo UniCredit Bank **Marco Cravario**, ktorý bude zastávať pozíciu výkonného riaditeľa a podpredsedu predstavenstva UniCredit Bank Slovakia. M. Cravario začal svoju kariéru po ukončení ekonomického štúdia v Turíne najskôr ako audítor vo firme Ernst and Young. V roku 2001 nastúpil do skupiny UniCredit na pozíciu vedúceho útvaru fúzie a akvizície divízie Nová Európa. Následne zastával rôzne manažérske posty. Jeho nové vymenovanie smeruje k posilneniu tímu predstavenstva a je ďalším znakom vysokej pozornosti a investícií skupiny UniCredit nasmerovaných do banky a rozvoja biznisu.



Prím zohráva mäso

RODINNÁ AJ SPOLOČENSKÁ

Grilovanie je u nás už doslova tradíciou. Stretne sa pri ňom celá rodina, priatelia a stále obľúbenejšie sú aj spoločenské garden party.

Na grilovaní, ktoré k nám prišlo z USA – kde sa prakticky nenájdje rodina, v ktorej by chýbal gril – je dobré aj to, že v našich končinách funguje od jari do jesene, a pomaly sa začína udomácnovať aj v zime. Najväčšia sezóna je však práve v tomto období.

TYPY A DOCHUTENIE. Grilovať v súčasnosti neznamená len opekať mäso, grilu pristane aj zelenina ako napríklad paprika, cuketa, baklažán alebo cibuľa. Z druhov mäsa sú najobľúbenejšie a na gril najvhodnejšie bravčové, hovädzie, jahňacie a tiež výrobky z nich. Ide najmä o klobásu a slaninu. Vzhľadom na širokú edukáciu zdravého životného štýlu sa na griloch objavuje aj rybacie mäso, ktoré je vhodné najmä pre vysoký obsah omega – 3 – mastných kyselín a tiež kuracie mäso. Dôležité je aj dochutenie mäsa a tiež prílohy k nemu. V súčasnosti už výrobcovia ponúkajú hotové druhy mäsa vhodné na grilovanie v rôznych druhoch marinád, pričom najobľúbenejšie sú bylinková, medová či kari. Marinádu je možné pripraviť si aj podľa vlastnej chuti alebo kúpiť hotovú podľa svojich preferencií.

OVERENÝ CHOVATEĽ. Sme to, čo jeme a ku grilovaniu neodmysliteľne patrí mäso. Aké sú kľúčové parametre jeho výberu? „Kvalitné víno spoznáme aj bez toho, aby som ho musel ochutnať. Podľa toho, že výrobca má na fľaši uvedené svoje meno. Znamená to, že si za svojím produktom stopercentne stojí,“ hovorí Wolfgang Otto, someliér mäsa. Podľa jeho slov je to pri mäse rovnaké. Zárukou kvality je overený chovateľ a spätná vystopovateľnosť produktu doslova z pasienka až na tanier. Pokiaľ ide o genetiku, hovädzieho dobytku existuje množstvo plemien, no nie všetky sú určené na mäso. „Ak kupujete lacné hovädzie, stavím sa s vami, že ste jedli mäso

Viac informácií o tohtoročnej sezóne grilovania nájdete na:

- www.bbq.sk
- www.mecom.sk
- www.tchibo.sk

Webové tipy

Slovenský výber 4/2013