

Čarodějnice jsou za dveřmi. Grilováním je slaví každý pátý Čech. Prodeje klobás rostou se začátkem grilovací sezóny o pětinu.

28.4.2025 - | BILLA

Grilovací sezóna začíná naplno. I proto BILLA nyní nabízí kromě tradičního čerstvého masa a zeleniny i více než padesátku produktů své privátní řady GRILL Party. Nově i se zelenými a červenými jalapenos, smaženou cibulkou nebo paprikami s česnekem. Na čarodějnice přitom griluje každý pátý Čech. Grilované zelenině dávají přednost ženy, zatímco u mužů vítězí tradičně maso.

Prodeje produktů na grilování se začátkem grilovací sezóny výrazně rostou. „Například prodeje klobás v tomto období každoročně rostou oproti předchozím týdnům přibližně o 20 %. Stejně je to v případě prodeje produktů na grilování. Letošní sezóna začíná s ohledem na počasí pozvolna a budeme si přát, aby se první květnové dny, kdy bude mít řada lidí prodloužená volna, vydařily a počasí nám všem přálo,“ komentuje začátek letošní grilovací sezóny Dana Bratánková, vedoucí korporátní komunikace & Public Affairs BILLA ČR.

Z průzkumu¹ společnosti BILLA vyplynulo, že na Čarodějnice neboli filipojakubskou noc doma griluje pětina Čechů. Prakticky polovina se pak vydává na setkání s přáteli k ohňům po celé zemi. U ohně se raději setkávají ženy, muži grilují raději doma s přáteli. K obojímu pak neodmyslitelně patří dobré jídlo, ať už tradiční špekáčky, klobásy nebo maso a další potraviny na gril. Právě to jsou produkty, u nichž v období dubna a května prodeje výrazně rostou.

Průzkum společnosti BILLA dále ukázal, že Češi tradičně grilují maso (64 % respondentů), a to v nejrůznějších podobách. Na druhém místě už asi nikoho nepřekvapí, s ohledem na stále větší důraz na zdravý životní styl, je zelenina (25 %), následují sýry (24 %), a až na čtvrtém místě jsou uzeniny (23 %). Zdravý trend stravování pak potvrzuje grilování tofu, kterému dává přednost 10 % lidí. Zatímco masu, stejně jako v případě uzenin, dávají při grilování častěji přednost muži, není překvapením, že sýrům a zelenině dávají dvakrát častěji přednost ženy. Pro někoho může být překvapivé, že vegetariánské tofu griluje v současné době raději o 2 % více mužů než žen.

„Naši nabídku neustále rozšiřujeme, a to právě v duchu aktuálních trendů. V rámci naší privátní značky GRILL Party nabízíme našim zákazníkům pestrou nabídku, z níž si vybere skutečně každý. Doplnujeme tak v grilovací sezóně naši běžnou nabídku čerstvého masa, uzenin a zeleniny. V rámci této privátní řady nabízíme lidem širokou nabídku, ať už na gril připraveného marinovaného masa, přes širokou nabídku uzenin až po nejrůznější ochucené sýry, přílohy a dochucovadla,“ říká Dana Bratánková a doplňuje: „Roste zájem především o sýry, jejichž prodej každoročně stoupá. Tradičně je to Polooštiepok na gril, ale své zákazníky si stále častěji nachází také Panýr sýr s bylinkovou marinádou. Mezi uzeninami se pak největší oblibě těší párky se slaninou nebo Mix 4 klobás. U masa je největší zájem o kuřecí maso a vepřová žebra. A protože si uvědomujeme, že lidé stále více chtějí ke grilovaným produktům i kvalitní přílohy a pochutiny, obohatili jsme letošní nabídku novými produkty v podobě sterilovaných jalapenos a papriky, a také smažených cibulek.“

Privátní řada GRILL Party nabízí kvalitní maso, párečky, klobásky, burgery, sýry, grilovací omáčky,

pečivo, přílohy a zeleninu. Letošní nabídka této privátní řady nabízí více než padesátku produktů. Mezi novinky kromě zmíněné zeleniny patří nová balení a chutě kuřecích prsou, stehen nebo vepřových žebírek.

Klasický gril s uhlíky vyměňte za kontaktní nebo plynovou variantu. Rizikový odkapávající tuk tak nepřijde do kontaktu s žárem a vznik škodlivých látek je co nejvíce potlačen. Snažte se také zkrátit délku přípravy: maso krájejte na menší kousky, případně z něj připravte třeba špízy. Obracejte vše raději kleštěmi, nikoliv vidličkou. Nadbytečné napichování masa totiž může způsobit další uvolňování šťávy.

Určitě si takovou událost chcete užít bez komplikací. Bakteriím se v létě daří skvěle, tak si jimi nenechte pokazit den. Co pro to udělat?

- Maso uchovávejte vždy v chladu a v uzavřené krabici.
- Pozor na křížovou kontaminaci! Krájeli jste na prkénku maso? Na přípravu zeleniny si vyndejte jiné.
- Marinádu nepoužívejte opakovaně. Do části připravené marinády naložte maso, zbytek si odložte na samotné potírání na grilu. Předejdete případným střevním potížím.
- Kuřecí maso vždy dobře propečte.
- Myslete na hygienu a dobře si umývejte ruce.

Další rady najdete zde: <https://www.gustoacademy.cz/clanky/detail/tipy-na-zdrave-grilovani>

Rady pro výběr a přípravu masa najdete zde:

<https://www.gustoacademy.cz/clanky/detail/jak-vybrat-maso-na-grilovani>

Další podrobnosti o nabídce produktů ke grilování naleznou zákazníci BILLA na webových stránkách e-shopu v sekci grilování nebo v akčním letáku. V nabídce je více než 120 produktů, bezmála 60 ochucovadel a koření a takřka stovka nápojů.

1 Průzkum byl realizován v období od 19.-23. 4. 2024 prostřednictvím Instant Research společnosti IPSOS s.r.o. na vzorku populace 500 respondentů ve věku 18-65 let.

<https://www.billa.cz/tiskove-zpravy/carodejnice-jsou-za-dvermi>