



ni jsme vám vyčlenili na našich webových stránkách. Jednoduše zde napište vše, co byste nám rádi sdělili. Pokud to bude potřeba, ozveme se vám zpět.

Stejný odkaz na zpětnou vazbu mají naši zaměstnanci v podpisu v zápatí e-mailů.



https://go.roche.com/Zpetna_vazba

A jak naše výsledky vypadají?

Za poslední rok jsme od vás dostali 574 reakcí. Ačkoli si podle vašeho hodnocení stojíme ve většině případů velmi dobře, neznamená to, že není co zlepšit. Soustředíme se právě na ty oblasti, na které vaše připomínky směřují. Během jednoho roku od spuštění nového systému pro získávání zpětné vazby jsme k dotazníkům obdrželi celkem 319 komentářů. Ty nám pomáhají lépe porozumět tomu, jaké jsou vaše skutečné potřeby. Proto se kupříkladu nyní soustředíme na úpravu objednávkového modulu, aby pro vás bylo objednávání co nejjednodušší.

Děkujeme vám všem, kteří jste si naši čas podělili se o osobní zkušenost, která nám umožňuje posunout naši spolupráci na ještě lepší úroveň.



Mgr. Linda Bradáčová
ROCHE s.r.o., Diagnostics Division
Kontakt: linda.bradacova@roche.com
Pracuje v Roche Diagnostics již od roku 2006 a v poslední době se věnuje zejména digitálnímu marketingu a spokojenosti zákazníků. Je specialistkou přípravy newsletterů. Absolvovala sociologii na Karlově univerzitě. Ve volném čase se věnuje především svým dětem, ráda tráví čas v přírodě, a pokud ji něco přinutí zůstat doma, pak kreativním činnostem, při kterých se realizuje i její láska k jídlu. Je členkou divadelního souboru, kde má na starost scénografii a světla.

Lukas Muller

Roche Diagnostics, AG, Švýcarsko

Ahoj, moji milí přátelé v České republice!

Přestože jsem ve Švýcarsku už více než 1,5 roku, nezapomněl jsem na vás. Dnes bych se s vámi rád podělil o chuť Švýcarska – o capuns. Jedná se o vynikající mangoldové závitky z kantonu Graubünden, oblasti, která se vyznačuje spoustou hor a údolí a vlastními tradicemi. Mimo jiné je to část Švýcarska, kde se mluví čtvrtým úředním jazykem – rétorománštinou. Můj tchán pochází právě z této oblasti a já miluji jeho capuns. Říká se, že v Graubündenu je tolik různých receptů na capuns, kolik je babiček. E Guetel! (= Dobrou chuť!)

Potřebujete

- > 40 listů mangoldu
- > 1 hrst petrželky nakrájené nadrobno
- > 1 hrst pažitky nakrájené nadrobno
- > 1 hrst lístků máty peprné nakrájených nadrobno
- > 1 cibule nakrájená nadrobno
- > 100 g slaniny nakrájené na tenké proužky
- > 1 sušená klobása – cca 100 g (Salsiz ve Švýcarsku nebo jiná mírně uzená klobása) bez střívků, nakrájená na malé kousky
- > 75 g bílého chleba bez kůrky nakrájeného na malé kousky
- > 200 g hladké mouky
- > 50 g másla
- > 2 vejce
- > ½ čajové lžičky soli
- > 0,5 dl mléka
- > 0,5 dl vody
- > 5 dl zeleninového vývaru
- > 100 g strouhaného sýra (pokud možno alpský sýr, případně sýr Gruyere nebo Emmentaler)

Příprava

- 1) Náplň: Sušené klobásy, slaninu, chléb a cibuli osmažte na pánvi na mírném ohni cca 3 minuty. Sundejte pánev

Capuns (mangoldové závitky)

Pro cca 4 osoby



z plotny, přidejte bylinky (petrželku, pažitku, mátu) a vše promíchejte. V dalším kroku přípravy náplně smíchejte v míse mouku se solí a uprostřed udělejte důlek. Rozmíchejte mléko, vejce a nalejte je do důlku. Poté celou směs míchejte, dokud není vše hladké a nevytvoří se bubliny.

- 2) Do těsta přidejte směs masa, bylinek a chleba a dobře ji zapracujte.
- 3) Listy mangoldu vložte na 1–2 minuty do vroucí slané vody (cca 0,5 dl). Poté listy mangoldu ihned opláchněte studenou vodou. Tento proces se nazývá blanšírování. Nechte vodu z listů okapat a položte je na kuchyňskou utěrku.
- 4) Do středu listů mangoldu přidejte 1 polévkovou lžici náplně (použijte vnitřní stranu listů). Listy srolujte přes náplň. Nyní máte syrové capuns.
- 5) Surové capuns vložte do široké pánve a přidejte zeleninový vývar. Pánev přikryjte a duste 15–20 minut při teplotě pod bodem varu. Závitky vyjímejte velkou lžicí jeden po druhém a udržte je teplé na talíři.

- 6) Rozehřejte máslo na pánvi, dokud se nevytvoří pěna, a pak pánev sundejte z plotny. Posypte capuns strouhaným sýrem a pokapejte je tekutým máslem.



Lukas Muller
Roche Diagnostics, AG, Švýcarsko
Kontakt: lukas.mueller.lm2@roche.com
Po návratu z České republiky v prosinci 2020, kde zastával pozici vedoucího marketingu, se stal vedoucím mezinárodních projektů ve společnosti Roche Diagnostics. Žije v Adligenswilu, malém městečku poblíž Lucernu, v samém srdci Švýcarska. Svůj volný čas s potěšením věnuje poznávání přírody i měst se svou ženou a dvěma malými dětmi (Elena & Nicolas). Rád pracuje na zahradě, vaří a griluje skvělá jídla.