



GOŚCINIEC
Konopielka



**Posiłki regeneracyjne
z restauracji Konopielka to pyszny zysk**

Zainwestuj w zdrowie i wydajność swoich pracowników

Oferta na posiłki regeneracyjne dla firm

Doskonale zdajemy sobie sprawę z faktu, że zdrowi i zmotywowani pracownicy to klucz do sukcesu każdej firmy. Dlatego wspieramy Twoją firmę w dbaniu o zadowolenie, komfort i optymalne zdrowie Twojego zespołu.

Nasza oferta na posiłki regeneracyjne dla firm opiera się przede wszystkim na dostarczaniu smacznego i jednocześnie właściwie zbilansowanego posiłku, idealnie dopasowanego do potrzeb Twoich pracowników. Chcemy, aby czerpali oni pełnię korzyści z wykonywanej pracy, a jednocześnie należycie dbali o swoje zdrowie.



Nowe regulacje dotyczące posiłków regeneracyjnych

Zmiany w Kodeksie Pracy

Jesteśmy świadomi, że zgodnie z obowiązującym Kodeksem Pracy pracodawcy są zobowiązani zapewnić swoim pracownikom pracującym w trudnych warunkach odpowiednie posiłki i napoje, jeśli jest to konieczne ze względów profilaktycznych. Jednocześnie warto zaznaczyć, że takie posiłki są zwolnione z opodatkowania dochodowego.

Wraz z początkiem września 2023 r. wprowadzono korzystne zmiany w dofinansowaniu dla Twoich pracowników. Wzrosła bowiem kwota zwolnienia z oskładkowania tego benefitu **aż do 450 zł na pracownika miesięcznie**. To niemal 50% wzrost w porównaniu do roku 2022 i ponad 130% więcej w porównaniu do 2021 roku. Innymi słowy, roczna **oszczędność dla pracodawcy na jednego pracownika wynosi teraz 1051 zł**, z kolei pracownik może zaoszczędzić aż 1075 zł rocznie. To znaczące korzyści finansowe zarówno dla Twojej firmy, jak i pracowników.



Kluczowy benefit dla pracowników i firmy

Zyskuje firma i pracownicy

Obecnie **dofinansowanie posiłków** staje się coraz bardziej **atrakcyjnym świadczeniem** pozapłacowym. To nie tylko pomaga pracownikom w odciążeniu domowego budżetu, ale także umożliwia im korzystanie z tych benefitów zarówno w miejscu pracy, jak i podczas pracy zdalnej.

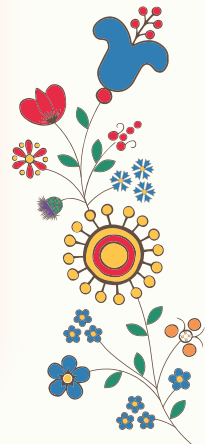
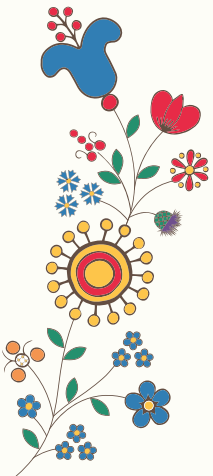
Według badań Światowej Organizacji Zdrowia, pracownicy, którzy regularnie spożywają zdrowe posiłki, zwiększają swoją wydajność o niemalże **20%**. Ten pozytywny wpływ na pracowników ma także korzystny efekt uboczny dla pracodawców, ponieważ zmniejsza absencję pracowników, co stanowi niewątpliwą korzyść z perspektywy przedsiębiorstwa.



Korzyści dla małych i większych firm

Nie tylko duże zakłady pracy

Pracodawcy mają szeroki zakres możliwości, jeśli chodzi o zapewnienie swoim pracownikom posiłków, które kwalifikują się do ulgi. Obejmuje to dostarczanie posiłków w firmowej stołówce, korzystanie z usług cateringu, a także oferowanie pracownikom kuponów na posiłki, bonów żywieniowych lub kart przedpłaconych. **Wyliczenia pokazują, że wysokość rocznych oszczędności zależy od liczby zatrudnionych pracowników.** Firma z 20 pracownikami może zaoszczędzić ponad **21 tysięcy złotych rocznie**, a dla średniego przedsiębiorstwa z 100 pracownikami ta oszczędność przekracza 100 tysięcy złotych rocznie. W przypadku dużych firm z kilkoma tysiącami pracowników, oszczędności mierzone są w milionach złotych.

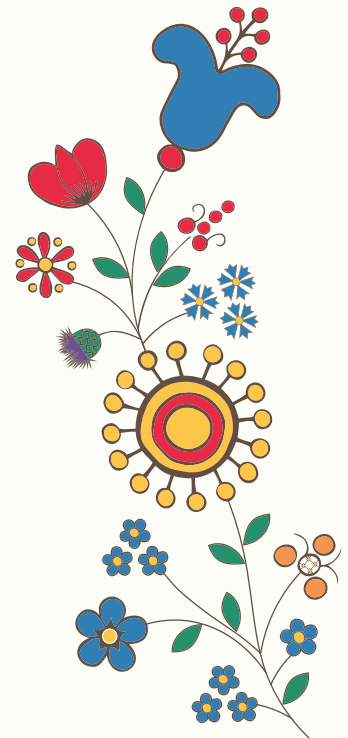


Nasza oferta na posiłki regeneracyjne dla firm

Sprawdź nas!

Jesteśmy gotowi sprostać potrzebom związanym z wprowadzeniem tak atrakcyjnej formy gratyfikacji dla pracowników w Twoim zakładzie pracy. **Przedstawiamy naszą ofertę na przygotowanie i dostarczenie wyjątkowych posiłków regeneracyjnych,** które z pewnością przyczynią się do podniesienia satysfakcji i motywacji wśród zespołu pracowników.

Na następnej stronie znajduje się **przykładowe menu wraz z cenami,** które obejmują dostarczenie jednego wybranego posiłku dla całej grupy pracowników. Zamówienia przyjmujemy wyłącznie drogą elektroniczną, a już wkrótce planujemy wprowadzić aplikację umożliwiającą łatwiejsze składanie zamówień.



Przykładowa Oferta

Poniedziałek

1. Polędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym 150g, ziemniaki 200g, buraczki 100g
2. Makaron z polędwiczką wieprzową 400g
3. Kotlet schabowy 150g, ziemniaki 200g, surówki 100g
4. Kartacze litewskie z mięsem 300g, surówki 100g, sos pieczarkowy 60g

Środa

1. Antrykot z piersi kurczaka 150g, ryż 200g, sałatka zielona 80g
2. Makaron penne z kurczakiem i szpinakiem 400g
3. De volaille 150g, ziemniaki 200g, surówki 100g
4. Grillowana pierś kurczaka 150g, ryż 200g, warzywa z pieca, 100g
5. Tortille z kurczakiem i warzywami 350g, śmietana

Piątek

1. Śledź w śmietanie z ogórkiem 250g, ziemniaki 200g
2. Jaja sadzone 2szt, ziemniaki puree 200g, surówka lub ogórek kiszony 100g
3. Ziemniaczane kotlety litewskie 300g/2szt, w sosie pieczarkowym 80g
4. Filet rybny panierowany o 130g, ziemniaki 200g, surówka z kiszonej kapusty 100g
5. Makaron z warzywami w sosie sojowym 400g

Wtorek

1. Spaghetti bolognese 450g
2. Pulpety w sosie pomidorowym 150g, ziemniaki 200g, surówka 100g
3. Lasagne 350g, sos pomidorowy 80g
4. Gołąbki 200g, ziemniaki puree 200g, sos pomidorowy 80g
5. Kotlet mielony 150g, ziemniaki 200g

Czwartek

1. Duszona wieprzowina w sosie pieczeniowym 150g, ziemniaki 200g, buraczki 100g
2. Kotlet mielony 150g, ziemniaki 200g, surówki 100g
3. Gulasz wieprzowy 150g, kasza 200g, ogórek/ buraczki 100g
4. Pieczona biała kiełbasa 150g, ziemniaki zapiekane z porem w sosie chrzanowym 250g

Dodatkowo każdego dnia dostępne

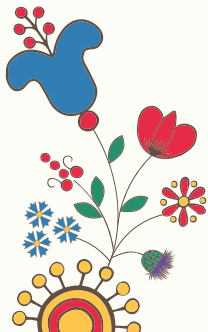
1. Kotlet schabowy 150g, ziemniaki 200g, surówki /kapusta zasmażana 100g
2. Kotlet mielony 150g, ziemniaki 200g, surówki 100g

Cennik:

25zł brutto/ posiłek przy zamówieniach do 100 szt/dzień

23zł brutto/ posiłek przy zamówieniach powyżej 100 szt/dzień

W cenie transport, opakowania biodegradowalne, sztucce





GOŚCINIĘC Konopielka

Pyszna regionalna kuchnia i nie tylko...

Organizujemy imprezy integracyjne, bankiety, obiady służbowe, itp.
oraz dysponujemy bazą noclegową do 90 osób



Dodatkowe informacje znajdziesz na stronie



www.konopielka.com

Kontakt /
Zamówienia

Andrzej Majka i Wspólnicy Spółka jawna
Osiedle Dębowe 4
83-210 Zblewo
Tel: 792 922 326
Email: biuro@konopielka.com