

*Tekst na stronę internetową marki Pizza Hut.
Kopiowanie zabronione.*

O NAS

Pizza Hut

Serwujemy pizzę już od ponad 60 lat! Pizza Hut to jedna z największych sieci restauracji casual dining na świecie, mająca ponad 16 tys. lokali w 100 krajach. W Polsce istnieje już prawie 140 restauracji Pizza Hut. Pierwsza otwarta została na wrocławskim rynku w 1993 roku. Poznajemy się bliżej?

Czapki z głów dla braterskiej pizzy

Dwóm braciom – Danowi i Frankowi Carneyom – wystarczyło 600 dolarów pożyczone od mamy, żeby w 1958 roku otworzyć pierwszą restaurację Pizza Hut. Serwowali pizzę w niewielkiej drewnianej chatce w Wichita, w Kansas, która mogła pomieścić 25 osób. Było skromnie, lecz smacznie i gościnnie.

Bracia szybko się przekonali, że ich pizza smakuje klientom, natomiast wieść o nowym lokalu w krótkim czasie rozeszła się po Kansas. Już rok później w stolicy Kansas otworzono pierwszą franczyzową restaurację Pizza Hut. Minęło 10 lat i Pizza Hut opuściła Stany Zjednoczone. Wyjątkowy smak potraw mogli poznać najpierw mieszkańcy Kanady, a później ludzie na całym świecie.

Pojawiały się kolejne lokale, w stosunkowo krótkim czasie Pizza Hut miała już 3000 lokalizacji. W 1971 roku Pizza Hut została uznana za najlepszą pizzerię na świecie! Zdeklasowała konkurencję zarówno pod względem dochodów ze sprzedaży, jak i liczby lokali.

Dzisiaj naszą pizzę można zjeść w kilkunastu tysiącach restauracji na całym świecie. W lokalach serwowana jest jednak nie tylko włoska potrawa w interpretacji amerykańskich braci, lecz także wiele innych przysmaków.

Pizza Hut w Polsce

W Polsce pierwszą restaurację Pizza Hut otworzono na wrocławskim rynku w listopadzie 1993 roku. Dokonała tego firma AmRest, która jest właścicielem lokali Pizza Hut w naszym kraju. Rok później naszą pizzę można było zjeść już w 7 restauracjach. Obecnie jest ich ponad 130 i wciąż przybywa. Polacy ją uwielbiają.

W menu nie tylko pizza

Za co miłośnicy pizzy pokochali Pizzę Hut? Za puszyste, delikatne oraz grube ciasto pan, które po raz pierwszy pojawiło się na talerzach gości restauracji w 1980 roku. W menu pojawiły się też inne propozycje, w tym pizza na ręcznie wyrabianym cieście na zakwasie w stylu San Francisco. Ciągła świeżość to jedna z zasad wyznawanych przez markę. W menu znajdziemy klasyczne pozycje, ale też pizzę z wołowiną czy grillowanym kurczakiem dla mięsożerców oraz warzywną dla wegetarian. Nie brakuje także przystawek, sałatek, makaronów oraz deserów.

PIZZA HUT NA ŚWIECIE

Pizza Hut zawsze tam, gdzie Ty!

Nie pozwolimy Ci zgłodnieć. Pizza Hut jest jedną z największych sieci restauracyjnych na świecie. Dotarła praktycznie do każdego zakątka naszej planety, w 1981 roku była nawet na salonach Białego Domu. Zamówienie złożyła ówczesna Pierwsza Dama, Barbara Bush, na przyjęcie dla 200 dzieci.

Odbyła niezwykłą podróż na jedną ze stacji kosmicznych, zdobyła też szczyt Kilimandżaro. Są jednak miejsca, gdzie możesz Pizy Hut zasmakować na co dzień.

W Polsce jest już 139 lokali (dane z <https://www.amrest.eu/pl/inwestorzy/liczba-restauracji>), ale to tylko szczypta bazylii na ogromnej mapie puszystego ciasta. Na całym świecie znajduje się już ponad 16 tys. restauracji Pizza Hut, które karmią smakoszy pizy w ponad 100 krajach. Wśród nich są lokale z obsługą kelnerską, Pizza Hut Express z pizzą w 5 minut, a także z dostawą pod drzwi, na zamówienie online.

Jej zapach i smak zawsze tam, gdzie Ty!

NASZE MENU

ŻongluJEMY nie tylko pizzą!

Jesteś koneserem jedzenia i akceptujesz tylko doskonałość? Cenisz sobie wolność wyboru? U nas każda pizza dostępna jest na cieście PAN, z serem po brzegi i cieście w stylu San Francisco, w wersji mięsnej, i wege. Porcją świeżych witamin nakarmisz swój organizm naszymi kolorowymi sałatkami. Na mniejszy głód i dobry początek polecamy rollsy, faszerowane pieczarki, zupy i inne przekąski. Mamy też kilka makaronowych talerzy – tradycyjne z pieca.. Masz ochotę na deser? W naszym menu znalazło się też kilka słodkich pozycji.

Pizza Hut to nie tylko pizza, ale wciąż to ona króluje pod naszym czerwonym dachem.

Hot Menu **upychamy** tylko w najlepsze smaki!

Jak robimy pizzę?

Zgodnie z tradycyjną recepturą

Za smak pizy, odpowiada jakość poszczególnych jej składników, a także umiejętność ich łączenia. Dla nas ważne jest to, abyś miał świadomość, skąd one pochodzą.. Nasza pizza od podstaw tworzona jest ze składników, pochodzących od zaufanych dostawców, nawet pszenica na mąkę nie jest wyborem przypadkowym. Ceniemy sobie tradycję, dlatego współpracujemy z producentami oraz dostawcami, którzy kontynuują pracę jako kolejne pokolenie. Wszyscy tworzą jedną wielką rodzinę Pizza Hut.

Ciasto Pan – puszyste w środku, chrupiące na zewnątrz

Ciasto jest podstawą pizy, bazą dla sosu, sera i innych składników. To po jego smaku i konsystencji ocenić można, z jak dużą pasją i sercem została pizza przyrządzona. Ciasto Pan rozpieszcza podniebienia naszych gości od 1980 roku. Przygotowujemy go ze starannie dobranych składników, ręcznie wyrabiamy, a potem pozwalamy spokojnie wyrosnąć w ciepłym otoczeniu. Kontrolujemy temperaturę, a także upewniamy się, że ciasto wyrasta równomiernie. Następnie oblewamy je pomidorowym sosem przygotowanym zgodnie z tradycyjną recepturą, układamy ser i dodatki. Pizza trafia do pieca, gdzie w wysokiej temperaturze jest wypiekana w krótkim czasie. Z dumą serwujemy ją naszym gościom.

Ciasto San Francisco (SFO) – lekkie i delikatne

Pielęgnowujemy tradycję oraz sięgamy do jej najdalszych zakątków. W menu Pizza Hut pojawiło się nowe ciasto San Francisco (SFO), będące podstawą rzemieślniczej pizy. Zainspirowaliśmy się tradycją wypieków na zakwasie, która jest charakterystyczna dla kalifornijskiego zakątka Stanów Zjednoczonych, położonego nad Oceanem Spokojnym. Podstawą ciasta jest zakwas, który powstaje

ze specjalnego gatunku drożdży sprowadzanego z tego regionu świata. Jest ręcznie wyrabiane, po czym odpoczywa w ciepłym miejscu, gdzie wyrasta i nabiera odpowiedniej konsystencji. Starannie opracowany przepis pozwolił nadać pizzy niezwykłą chrupkość i jednocześnie delikatną lekkość.

Ten sam sos niezmiennie od wielu lat

To smak, którego nie można podrobić, jest tak unikalny, że receptury sosu dodawanego do pizzy zdecydowano się nie zmieniać, a nawet nie modyfikować. Idealnie harmonizujące się ze sobą składniki musiały pozostać w takich proporcjach, jak kiedy po raz pierwszy sos trafił na ciasto. Jego recepturę opracował sam John Bender, jeden ze współzałożycieli Pizza Hut.

Proces produkcji rozpoczyna się już kilka godzin po zerwaniu pomidorów. Pochodzą od lokalnych dostawców. Muszą być dojrzałe, soczyste i mocno czerwone. Są rozdrabniane, a następnie przyprawiane sekretną mieszanką przypraw, wśród których jest czarny pieprz, sól, bazylia, oregano i... niech to pozostanie tajemnicą!

Pasja-Pisania.pl

Tekst na stronę internetową marki Brother, producenta urządzeń wielofunkcyjnych takich jak drukarki, skanery.

Kopiowanie zabronione.

Brother – zawsze po Twojej stronie

Urządzenia drukujące, skanery, faksy, materiały eksploatacyjne, a także maszyny do szycia – świat urządzeń Brother to oferta dla współczesnego klienta zarówno biznesowego, jak i indywidualnego. Proponujemy rozwiązania nowoczesne, wsparte zaawansowaną technologią i innowacjami w celu zaspokojenia potrzeb najbardziej wymagających użytkowników.

Jako jeden ze światowych liderów producentów i dostawców sprzętu elektronicznego czujemy się odpowiedzialni za powodzenie w realizacji Twoich pomysłów oraz planów indywidualnych i biznesowych. Mamy świadomość, że brak odpowiedniego narzędzia uniemożliwia lub w znaczącym stopniu ogranicza rozwój firmy i jej powodzenie na rynku lokalnym i globalnym. Każdego roku wdrażamy zatem nowe rozwiązania, które są wynikiem nieustannej obserwacji i poznawania tego, co jest potrzebne i niezbędne naszym klientom.

Wydajnie, ekonomicznie i o wysokim poziomie niezawodności

Wszystkie urządzenia Brother zanim trafią do klienta, przechodzą testy, które mają potwierdzić, czy spełniają one wszystkie warunki, pozwalające na przyjęcie ich do „świata Brother”. Muszą być to urządzenia gwarantujące maksymalnie wysoką wydajność, powinny przy niskich kosztach eksploatacji dostarczać możliwie największych korzyści użytkownikowi usatysfakcjonowanego z efektów ich pracy. Ponadto nieustannie pracujemy na minimalizowaniu kosztów związanych z ich pracą. Każda kolejna drukarka czy skaner jest jeszcze bardziej oszczędny w swoim działaniu. Zajmujemy się produkcją i sprzedażą sprzętu elektronicznego, ale nie zapominamy o tym, że niezwykle ważne szczególnie dla naszych klientów jest nasze wsparcie techniczne. Zapewniamy o wysokiej niezawodności urządzeń, jednak zawsze w razie konieczności służymy pomocą przy jakichkolwiek problemach z proponowanym przez nas sprzętem. **Zawsze możesz na nas liczyć, zawsze jesteśmy po Twojej stronie, zawsze wywiązujemy się ze swoich obowiązków i obietnic!**

„Brother – braterskie wsparcie dla biznesu”

Od swoich partnerów biznesowych oczekujesz zaufania i profesjonalizmu, a także chcesz mieć pewność, że zawsze możesz na nich polegać? My również mamy podobne wymagania, dlatego sami dajemy od siebie to, co chcemy otrzymać od innych. Wspieramy klientów biznesowych nie tylko poprzez dostarczanie im profesjonalnego sprzętu elektronicznego – urządzeń drukujących gwarantujących najwyższą jakość druku i wydajność, która przy częstej eksploatacji odgrywa kluczową rolę – ale również poprzez zaprojektowane przez nas aplikacje mobilne pozwalające drukowanie i skanowanie na wielu urządzeniach mobilnych, jak smartfony i tablety.

Zarządzaj drukiem w swojej firmie

Procesy drukowania i skanowania stworzone z myślą o TWOIM biznesie. Analizujemy, doradzamy i wdrażamy procesy, mające na celu usprawnienie funkcjonowania Twojej firmy. Skorzystaj z automatycznego zlecenia dostawy materiałów eksploatacyjnych, technologii bezprzewodowych i w chmurze, a także możliwości kontrolowania bezpieczeństwa danych.

Bezpieczne drukowanie w pracy zdalnej

Mobilne rozwiązania idealne dla pracy w systemie zdalnym. Możliwość druku i skanu „na odległość”, przechowywania dokumentów w chmurze i bezprzewodowego drukowania i skanowania z każdego urządzenia przenośnego.

Rozwiązania dostosowane do specyfiki Twojej branży

Skorzystaj z możliwości zaprojektowanych i stworzonych specjalnie dla Twojego biznesu rozwiązań z uwzględnieniem specyfiki branży Twojej firmy, jak też jej wielkości. Oferujemy rozwiązania Brother dla dużych, średnich, małych i mikroprzedsiębiorstw.

Zarejestruj produkt

Zapewniamy Ci 2-letnią gwarancję na nasze urządzenia elektroniczne. To dla Ciebie za mało? Możesz otrzymać od nas znacznie więcej. Po rejestracji produktu dostajesz od nas dodatkowo 3 lata gwarancji. Jest jeden warunek – po zakupie produktu masz 60 dni na jego rejestrację! Nie czekaj, zyskaj bezpieczeństwo użytkowania urządzeń Brother!

Wsparcie

Jesteś naszym klientem, posiadasz jedno lub kilka z naszych urządzeń, masz do nas pytania dotyczące ich pracy lub sposobu działania? A może dopiero planujesz zakup drukarki lub skanera Brother? Pomozemy Ci, udzielimy wsparcia i pomocy. Skontaktuj się z nami, a nasi eksperci znajdą dla Ciebie najlepsze rozwiązanie.

Brother Earth

Wspólnie możemy zatroszczyć się o naszą planetę, środowisko, w którym żyjemy i pracujemy. Bardzo poważnie traktujemy nasz obowiązek ochrony tego, co jest naszym wspólnym domem. Wyślij nam zużyte tonery, tusze i urządzenia, a my zutylizujemy je i poddamy recyklingowi w lokalnych punktach recyklingu.

Tekst na stronę internetową Ipla.tv, serwisu należącego do Cyfrowego Polsatu.
Kopiowanie zabronione.

Spider-Man: Homecoming

Główny bohater *Spider-Man: Homecoming* – Peter Parker (Tom Holland) wraca do domu po niewyobrażalnej przygodzie przeżytej z Avegersami. Minione wydarzenia sprawiają, iż niezwykle trudno przywyknąć mu do zwykłej codzienności. Wydawać by się mogło, że mieszkanie z ciotką May (Marisa Tomei) oraz czujna kontrola mentora Tony-ego Starka (Robert Downey Jr.) pozwolą mu żyć zwyczajnie. Niestety – pewnego dnia w jego życiu pojawia się groźny Vulture (Michael Keaton). Jego obecność zmusza Petera do działania – czy uda mu się ochronić wszystko to, co kocha? Czy udowodni, że tak jak Avengersi jest subbohaterem?

Spider-Man: Homecoming jest kolejną odsłoną przygód kultowego Spider-Mana – tym razem w reżyserii Jona Wattsa (Klaun) na podstawie scenariusza napisanego przez Jonathana Goldsteina, Johna Francis Daley’a, Jona Wattsa, Christopher’a Forda, Chrisa McKenna i Erika Sommers.

Twórcy zadbali o każdy szczegół dopracowując go do perfekcji, ale też przedstawiając go w imponujący sposób. Wyjątkowość filmu wynika z pomieszania kilku gatunków filmowych, które wspólnie tworzą niespotykaną całość.

W rolę głównych bohaterów *Spider-Man: Homecoming* wcielił się m.in. laureat BAFTY Tom Holland, Michel Keaton nominowany do Oscara, Robert Downey Jr. posiadający trzykrotne wyróżnienie Złotymi Globami, laureatka Nagrody Akamedii Marisa Romei a także Jon Favreau. *Spider-Man: Homecoming* pomimo wielu innowacyjnych rozwiązań został bardzo dobrze przyjęty przez widzów – 175 milionowy budżet filmu zarobił już prawie 900 mln dolarów na całym świecie.

Czarna Pantera

Śmierć króla Wakandy sprawia, że Książę T’Challa (Chadwick Boseman) postanawia powrócić do ojczystego kraju, aby objąć tron po Ojcu i przejąć władzę. W krótkim czasie wychodzi na jaw, że ojciec T’Challa został zabity podczas podłożenia bomby w Wiedniu. Wydarzenia te sprawiły, że główny bohater filmu *Czarna Pantera* przysięgł sobie zabić sprawcę zamachu. Niedawne wydarzenia sprawiają, że jego powrót nie jest niestety powrotem do spokoju. Dość szybko okazuje się, że musi również zmierzyć się z dawnym wrogiem – jego władza została zakwestionowana przez dawnego przeciwnika. Międzynarodowy konflikt narasta. Jako król Wakandy – zwany Czarną Panterą – poszukuje sojuszników. Czy uda mu się pokonać groźnego przeciwnika oraz ochronić podległy mu lud i świat przed zagładą?

Film *Czarna Pantera* jest pierwszym w historii wysokobudżetowym filmem, którego rolę głównego bohatera objął czarnoskóry heros - Chadwick Boseman. W rolach głównych wystąpili również gwiazdy Hollywood takie jak Michael B. Jordan, Lupita Nyong’o, Danai Gurira a także Martin Freeman.

Sukces filmu *Czarna Pantera* jest wynikiem postawienia na intrygującą fabułę opierającą się na afro amerykańskiej kulturze, której reżyserem był Ryan Coogler, a scenografem Joe Robert Colem. *Czarna Pantera* to film, obok którego nie da się przejść obojętnie – barwne stroje, hip-hopowe rytmy oraz nietuzinkowa scenografia sprawiły, że został on nagrodzony aż pięcioma statuetkami Saturna.

Tekst na stronę internetową marki Euromaster, sieci warsztatów specjalizujących się w serwisie opon należących do Grupy Michelin.

Kopiowanie zabronione.

Klimatyzacja samochodowa jest już podstawowym wyposażeniem każdego samochodu. Wiele osób nie zdaje sobie jednak sprawy z dodatkowych korzyści, jakie niesie za sobą jej używanie w chłodniejsze dni. Klimatyzacja w samochodzie to nie tylko sposób na obniżenie temperatury w upalne dni, ale też ogrzanie, oczyszczenie i osuszenie wnętrza pojazdu.

Jaka działa klimatyzacja samochodowa?

Klimatyzacja samochodowa działa podobnie do znanej wszystkim domowej lodówki. Występujące cyklicznie zmiany stanu skupienia czynnika chłodniczego z ciekłego w lotny wywołują znaczne obniżenie temperatury gazu. Temperatura ulega obniżeniu za pomocą wymiennika ciepła - parownika. Powietrze przez niego przechodzące ulega schłodzeniu, a za pomocą dmuchawy wtłoczone jest do kabiny.

Dlaczego warto korzystać z klimatyzacji?

Regularnie serwisowana klimatyzacja prawidłowo filtruje zanieczyszczenia znajdujące się w samochodzie, zmniejsza wilgotność powietrza, a tym samym poprawia komfort jazdy i zwiększa czujność na drodze. Właściwa temperatura podczas podróży pozwala zwiększyć koncentrację – udowodniono to w badaniach niemieckiego automobilkлубu ADAC. Specjaliści wskazują, że temperatura pozwalająca uzyskać najlepsze warunki podróży powinna oscylować w granicach 20-22°C.

W samochodach są montowane klimatyzacje automatyczne bądź też manualne. W pierwszym przypadku najczęściej jest to klimatyzacja wielostrefowa, która powinna sama dobrać odpowiednie parametry, tak by zapewnić odpowiednie warunki podróży. Wówczas kierowca musi jedynie ustawić pożądaną temperaturę, a jej utrzymanie odbywa się automatycznie. Nieco inaczej sytuacja wygląda z klimatyzacją manualną, gdyż wymaga ona od pasażerów rozsądnego, ręcznego sterowania. Zbyt mocne, nagłe wychłodzenie kabiny może spowodować przeziębienie u pasażerów, ale też kilkukrotnie wyższe zużycie paliwa czy też uszkodzenie elementów tapicerki. W tym przypadku zalecamy rozpoczęcie podróży przy opuszczonych szybach do momentu ochłodzenia wnętrza i stopniowe obniżanie temperatury we wnętrzu.

Zaznaczamy, że zaniedbana, nieregularnie serwisowana klimatyzacja negatywnie wpływa na komfort i bezpieczeństwo jazdy, ale też samopoczucie pasażerów, gdyż:

- zanieczyszcza powietrze we wnętrzu samochodu,

- wpływa na nadmierne zużycie paliwa,
- wydziela nieprzyjemny zapach spowodowany grzybami i bakteriami,
- niewłaściwie chłodzi powietrze,
- słyszalny jest hałas nieprawidłowo pracującej klimatyzacji,
- powoduje wilgoć i zaparowane szyby.

Sprawdź, co wpływa na stan klimatyzacji!

Do czynników wpływających na stan klimatyzacji można zaliczyć:

stosowanie produktów przeciwbakteryjnych, które zwalczają nieprzyjemne zapachy i drobnoustroje,

kontrolowanie raz na rok ilości czynnika i stanu klimatyzacji,

napełnianie klimatyzacji nowym płynem chłodzącym co dwa lata.

Jeśli chcesz zaplanować wizytę w serwisie to możesz nie tylko sprawdzić [kosztorys usługi](#), ale przede wszystkim powinieneś dokładnie oczyścić wloty powietrza do kabiny, przewietrzyć wnętrze, wysuszyć dywaniki i wykładziny podłogowe.

Zaznaczamy, że najpopularniejszą metodą czyszczenia klimatyzacji jest ozonowanie, które pozwala usunąć przykre zapachy oraz zniszczyć drobnoustroje znajdujące się w przewodach wentylacyjnych i całej kabinie.

Serwisowanie układu klimatyzacji powinno się zawsze odbywać w wyspecjalizowanych punktach serwisowych. Jeśli szukasz profesjonalnego serwisu – sprawdź [punkty Euromaster](#) i wybierz ten, z dogodnym dla Ciebie dojazdem. Złożona budowa urządzenia oraz fakt, że układ klimatyzacji pracuje pod ciśnieniem, wymaga użycia odpowiedniego sprzętu oraz przeprowadzenia prac przez wyszkolony personel. Wśród nieprawidłowości związanych ze złym przeprowadzeniem serwisu klimatyzacji można wyróżnić np. wymianę filtra kabinowego bez uprzedniego oczyszczenia kanałów doprowadzających i odprowadzających powietrze, nieprawidłowe odgrzybianie klimatyzacji, czyszczenie parownika klimatyzacji czy też brak kontroli drożności kanału odprowadzającego skropliny. Serwisy niedysponujące odpowiednią wiedzą w zakresie czyszczenia klimatyzacji dość często skracają czas wytwarzania próżni koniecznej do usunięcia pozostałej ilości czynnika chłodzącego oraz wilgoci, co negatywnie wpływa na wydajność układu klimatyzacji.

Jeśli czujesz nieprzyjemną woń z układu wentylacyjnego po zimie to może to oznaczać dużo bardziej złożony problem niż niewłaściwie serwisowana klimatyzacja.

Filtr kabinowy na straży czystego powietrza

Podczas czyszczenia lub nabijania klimatyzacji należy zwrócić uwagę na kabinowy filtr powietrza (przeciwpyłkowy). Wyłapuje on szkodliwy dla zdrowia pył z opon i klocków hamulcowych, pleśń, piasek, owady, liście i wiele innych zanieczyszczeń. Jeśli jest zapchany, negatywnie wpływa na efektywność klimatyzacji i wentylacji. Należy wymieniać go raz w roku bądź w przypadku pokonywania setek tysięcy kilometrów co ok. 20 tys. km. Na rynku są dostępne zwykłe filtry bądź filtry węglowe, które dzięki zawartości węgla aktywowanego lepiej pochłaniają nieprzyjemne zapachy i zanieczyszczenia. Rozwiązanie to jest droższe, jednak wystarcza na dłużej niż podstawowa wersja i wyróżnia się większą powierzchnią filtrującą.

Zastanawiasz się jak poznać, że filtr kabinowy jest zapchany? Najprostszy sposób to pojawienie się ciemnych kłaczków lub osadu na desce rozdzielczej.

Pamiętaj, że klimatyzacja ma zapewnić pasażerom samochodu komfort termiczny oraz czyste, świeże powietrze. Zadbaj, aby Twój pojazd był bezpiecznym i komfortowym środkiem transportu. Umów się już dziś na wizytę w serwisie Euromaster i skorzystaj z promocji na przegląd klimatyzacji! Chcesz wiedzieć, ile kosztuje nabijanie klimatyzacji? Wystarczy, że skorzystasz z kosztorysu usługi i nic Cię nie zaskoczy!

*Tekst na stronę internetową marki Promedica24, marki świadczącej usługi opieki dla osób starszych w Europie Zachodniej.
Kopiowanie zabronione.*

Strona główna

Promedica24 jest liderem w branży oferującej opiekę nad osobami starszymi i niesamodzielnymi w Niemczech, Anglii oraz Polsce. Długoletnie doświadczenie w pozyskiwaniu i szkoleniu kandydatów do pracy w opiece oraz zadowolenie podopiecznych sprawiają, że swoim zaufaniem obdarza nas coraz więcej klientów.

Osobom poszukującym pracy jako opiekunka osób starszych oferujemy:

- Stabilną i legalną pracę
- Atrakcyjny system wynagradzania
- Ciągłe podnoszenie kwalifikacji
- Elastyczny system wyjazdów
- 24-godzinne wsparcie Koordynatora

Nie wahaj się, skontaktuj się z nami!

Wyślij zgłoszenie poprzez formularz zgłoszeniowy lub zadzwoń (+48) 22 250 55 00.

Możesz również skontaktować się z nami drogą mailową: praca@promedica24.pl.

Nasz konsultant oddzwoni do ciebie w ciągu 48 godzin od przesłania zgłoszenia.

Aby dowiedzieć się więcej na temat współpracy z nami, zapraszamy do przejrzania informacji na temat pracy jako opiekunka osób starszych w Promedica24: wskazówki, porady oraz przewodniki. Zachęcamy do przyjrzenia się opiniom na temat naszej firmy i warunków współpracy.

O nas

Promedica24 to firma poszukująca i rekrutująca osoby szukające pracy jako opiekun osób starszych. Szczycimy się tym, że nasze bazy danych zawierają jedynie sprawdzone oferty pracy w opiece w Niemczech, Anglii oraz Polsce. Wśród przedstawianych przez nas ofert nie ma miejsca na reklamy. Dzięki takiemu podejściu możemy pochwalić się już ponad 23 000 współpracujących z nami opiekunów i opiekunek, którzy łącznie poświęcają podopiecznym ponad 1,1 miliona dni w roku. Zaufało nam już 16,5 tysiąca klientów.

Skontaktuj się z nami

Zadzwoń 22 250 55 00

Napisz: praca@promedica24.pl

Wypełnij formularz kontaktowy

Ubezpieczenie w Promedica24

Wszyscy opiekunowie współpracujący z Promedica24 objęci są dodatkowym ubezpieczeniem na czas wyjazdów za granicę. Nasi współpracownicy przebywający za granicą w każdej chwili mogą skontaktować się telefonicznie lub mailowo z koordynatorem.

Ubezpieczenie obejmuje pokrycie, między innymi: kosztów transportu medycznego, koszty leczenia oraz następstw nieszczęśliwych wypadków.

Ubezpieczyciel ERV zapewnia całodobowy kontakt z Centrum Alarmowym zarówno w języku polskim, jak i angielskim. Dodatkowo od poniedziałku do piątku w godzinach od 9.00-17.00 istnieje możliwość zgłoszenia również w języku niemieckim.

Podczas rozmowy konsultant Centrum Alarmowego ERV zweryfikuje dane osoby dzwoniącej oraz ustali termin wizyty w jednym z niemieckich ośrodków medycznych, a także poinformuje, czy wizyta będzie rozliczana bezgotówkowo.

ERV to firma z ponad 100 – letnią tradycją działająca w obszarze ubezpieczeń podróży. W Polsce ERV jest obecna od ponad 10 lat ubezpieczając przez ten okres czasu ponad 8 mln Polaków. Dzięki globalnemu charakterowi firma z powodzeniem tworzy innowacyjne ubezpieczenia zgodne z potrzebami lokalnego rynku.

Numer do Centrum Alarmowego ERV : +48 58 309 11 00

Aby skorzystać z pomocy medycznej należy:

- Zadzwoń pod numer telefonu Centrum Alarmowego ERV i poinformować o potrzebie skorzystania z pomocy medycznej. W tym momencie trzeba podać: imię i nazwisko, nazwę firmy ubezpieczającej opiekuna (Promedica24) oraz dokładnie opisać dolegliwości.
- W ciągu godziny od otrzymania zgłoszenia Centrum Alarmowe oddzwoni z informacją na temat tego, do której placówki medycznej należy się zgłosić i czy rozliczenie kosztów wizyty nastąpi bezgotówkowo.
- Po weryfikacji zgłoszenia przez Centrum Alarmowe należy postępować według ich telefonicznych instrukcji. Na wizytę trzeba zabrać ze sobą Potwierdzenie Ochrony, swój dowód osobisty oraz podpisaną Kartę Assistance ERV.

W przypadku, kiedy leczenie wymaga opuszczenia przez opiekuna lub opiekunkę miejsca wykonywanych usług, są oni zobowiązani do natychmiastowego zgłoszenia tego faktu opiekunowi kontraktu lub skontaktowania się z Zespołem Contact Center Promedica24 pod numerami telefonów:

48 22 250 55 55 od pn. do pt. w godzinach: 8.00 – 17.00

+48 662 162 068 lub **+48 22 250 55 66** - całodobowa infolinia alarmowa Promedica24

Szczegóły dotyczące zasad postępowania w przypadku zachorowania stanowią suplement do umowy o współpracę pomiędzy opiekunem a Promedica24. Każdorazowo są one dołączane do dokumentów wyjazdowych.

Tekst na stronę internetową marki Heksagon, producenta miodów.

Kopiowanie zabronione.

O nas

70 rodzin pszczelich, 4 stacjonarne pasieki... może zaczniemy od początku

„Tato, co dzisiaj robimy? W czym Ci pomóc?” - pytał każdego dnia mały Krzyś, który od najmłodszych lat był wiernym towarzyszem i pomocnikiem swojego ojca, właściciela pasieki i wtedy jeszcze zaledwie kilku uli. Wychowany wśród pszczół, nauczył się pracowitości, wytrwałości i zaangażowania w każdą czynności, której się podejmował. W jego głowie wciąż jednak była myśl – uczyć się, dostać na dobre studia, skończyć je z dobrymi wynikami i wypłynąć na głęboką wodę w pogoni za marzeniami.

Plan przynajmniej częściowo został zrealizowany. Dorosły już Krzysztof zakochuje się i bierze za żonę kobietę o podobnych poglądach – Sabinę. Żegnają się z rodzicami i wypływają na głęboką wodę, do Krakowa, jednak nie sami, a ze skrzynkami miodów taty Krzysztofa. Na krakowskim targu rozeszły się jak świeże bułeczki o 6.00 rano. I tak za każdym razem, kiedy Krzysztof z Sabina wracali do domu, zabierali skrzynki z miodem, sprzedawali i wracali po kolejne... tak toczyło się ich życie przez kilka lat. Krzysztof zagłębiał się w tematykę pszczelarstwa, złapał miodowego bakcyła i postanowił... wrócić do domu w pogodni za pszczelarskimi marzeniami. „Tato, zakładam własną pasiekę!” – powiedział. „Wspaniale synu, pomogę Ci tak, jak kiedyś mi pomógł mój sąsiad pszczelarz. Oto Twoje ule, na początek wystarczy” – odpowiedział szczęśliwy ojciec.

W ten sposób powstał **Heksagon**, z miłości do pszczół, pasji do pszczelarstwa, dzięki pomocy ojca i pracowitości Krzysztofa. Jako małżeństwo prowadzimy własną pasiekę, po swojemu, na własnych zasadach, spełniamy swoje wspólne marzenia. Wypłynęliśmy na głęboki ocean pełen miodu i jesteśmy szczęśliwi, ponieważ robimy to, co sprawia nam przyjemność, daje ogromną satysfakcję i pozwala być w tym wszystkim sobą.

Kim jest Krzysztof? Kim jest Sabina?

Krzysztof, syn Edwarda, który zaraził go pasją do pszczelarstwa. Zajmuję się pszczołami, jestem odpowiedzialny za produkcję miodu, z którego z żoną jesteśmy bardzo dumni. Z biegiem lat moje zainteresowania bardzo się poszerzyły, dzięki czemu możemy zaproponować naszym klientom znacznie więcej, niż tylko miód. Zajmuję się również produkcją świeczek, maści i past.

Sabina, to moja żona, którą zaraziłem miłością do pszczół. Jest kobietą doskonale zorganizowaną, kreatywną i zaskakującą mnie swoimi pomysłami. Ona również znalazła swoje miejsce wśród uli. To ona projektuje i tworzy etykiety, zajmuje się naszymi produktami od strony wizualnej, dzięki niej są one jeszcze bardziej wyjątkowe. Jest otwartą osobą, dlatego podjęła się obsługi klienta i to z nią kontaktują się nasi klienci. Zarządza także naszym kontem na Facebook'u i Instagramie.

Nie jesteśmy sami! Heksagon to nie tylko Krzysztof i Sabina to **Krzysztof, Sabina, rodzina i przyjaciele**. Współpracuje z nami nasza znajoma Agata Dzięgielowska, której rękodzieła możecie kupić na naszej stronie, ze sklepem Miodowa Mydlarnia, która dostarcza nam miodowych kosmetyków, a także z wydawcami książek o tematyce pszczelarskiej. Wciąż jest z nami mój tato, któremu zawdzięczam bardzo wiele. Pracujemy wspólnie, ja posiadam 70 rodzin pszczelich, mój tato o 30 więcej. Mamy cztery pasieki stacjonarne i dwie wędrownie, zimą produkujemy ule we własnej stolarni. Pomysłów na rozwój nam nie brakuje, wypłynęliśmy na głęboką wodę, teraz mamy już niezatapialny statek, obrany kurs i niezawodną załogę.

Jak kupować?

Poznaj nasze miodowe produkty, pszczoły bardzo się napracowały, aby je dla Ciebie stworzyć
Wybierz miód z naszej pasieki, skomponuj swoją miodową apteczkę, dostarcz słodkiego zdrowia
swojej skórze bądź stwórz przyjemną atmosferę przy naszych świecach z pszczelego wosku

Uzupełnij koszyk miodowymi produktami

Zapraszamy do kasy! Masz kupon rabatowy? Wykorzystaj go, a zapłacisz mniej

Zarejestruj się na naszej stronie i dołącz do krainy miodem płynącej lub dokonaj zamówienia bez rejestracji. Zachęcamy do rejestracji i skorzystania ze specjalnie przygotowanych dla Ciebie promocji. Ty wybierasz.

Uzupełnij dane osobowe, aby pracowite pszczoły wiedziały, kto jest szczęśliwym odbiorcą ich produktów.

Zdecyduj, jak chcesz otrzymać zamówienie i w jaki sposób chcesz dokonać płatności.

Sprawdź swoje dane. Wszystko się zgadza? Doskonale!

Podziękuj pszczołom za ich pracę. Zasłużyły na to.

Gotowe! Pozostajemy w kontakcie. Poinformujemy Cię, kiedy prześlemy Twoje zamówienie pomocnikom, którzy dostarczą je do Ciebie.

ZWROTY I REKLAMACJE

UPS, nasz produkt nie spełnił Twoich oczekiwań lub jest wadliwy. Bardzo nam przykro, obiecujemy poprawę. Możesz go nam bez problemu zwrócić w terminie do 14 dni. Reklamację rozpatrzymy, a w przypadku zwrotu produktu, otrzymasz od nas kwotę, którą zapłaciłeś.

CZAS I KOSZTY DOSTAWY

Ile to kosztuje?

To zależy od formy płatności, jaką wybierzesz i łącznej wagi zamówienia. Niezależnie od ilości produktów, wysyłamy je w jednej przesyłce, a Ty płacisz tylko raz.

Przesyłka e-commerce In Post (mini paczka)

Miodowa paczka do 2 kg w cenie 9 zł. UWAGA: nie ma możliwości płatności za pobraniem.

Paczkomaty In Post

Miodowa paczka do 25 kg w cenie 10 zł. Wybierasz paczkomat InPost w swojej okolicy i sam decydujesz, kiedy odbierzesz swoje zamówienie, masz do nich dostęp przez 24 godziny 7 dni w tygodniu. Paczka będzie czekała na Ciebie 49 godzin od momentu otrzymania powiadomienia. UWAGA: również nie możesz wybrać opcji płatności za pobraniem.

Kurier In Post

Chcesz otrzymać paczkę do domu lub pracy? Nie ma problemu! Koszty takiej przesyłki są zależne od całkowitej wagi paczki:

- dla paczek o wadze do 6 kg koszt wysyłki wynosi 15 zł

- dla paczek o wadze do 15 kg koszt wysyłki wynosi 16 zł

- dla paczek o wadze do 30 kg koszt wysyłki wynosi 18 zł

Zapłata za pobraniem to dodatkowy koszt w wysokości 4 zł

Odbiór osobisty

Zapraszamy również po odbiór zamówienia do naszej krainy miodem płynącej, do siedziby naszej firmy. Jeżeli chcesz poznać nas bliżej, spotkać pracowite pszczoły, to powiadom nas o tym telefonicznie lub e-mailowo.

MIODOWA NIESPODZIANKA! Zamów produkty o wartości powyżej 300 zł, a koszt przesyłki będzie darmowy.

Jak długo musisz czekać?

Pracujemy szybko i intensywnie, nie pozwolimy Ci długo czekać. Zamówienie wraz z dostawą realizujemy od 2 do 5 dni roboczych. Jeżeli produkt nie jest jeszcze gotowy, nie posiadamy go w magazynie, prosimy wówczas o kontakt z naszym sklepem.

Pasja-Pisania.pl