

MATERIAŁ PRASOWY

„Kuchnia Talentów” Circle K pomaga w rozwijaniu pasji pracowników

Zakończyła się pierwsza edycja wewnętrznego konkursu Circle K „Kuchnia Talentów”. Zadaniem konkursowym dla pracowników było opracowanie autorskiej przekąski, która miałaby trafić do oferty gastronomicznej na stacjach sieci. Inicjatywa pokazała różnorodność talentów w firmie i zaowocowała wprowadzeniem nowego produktu Hot Salamito na wybranych stacjach Circle K w woj. łódzkim, skąd pochodzi zwycięzca konkursu.

Circle K zatrudnia już ponad 2,1 tys. osób w Polsce i wprowadza programy, które umożliwiają pracownikom aktywne zaangażowanie w tworzenie nowych rozwiązań i realny wpływ na rozwój sieci. Jednym z nich jest zorganizowany po raz pierwszy konkurs kulinarny „Kuchnia Talentów”, skierowany do pracowników z warszawskiego biura i z ponad 400 stacji Circle K w Polsce. Uczestnicy mieli okazję zaprezentować swoje umiejętności kulinarne, przygotowując autorski produkt, który finalnie miał trafić do sprzedaży.

– Jednym z priorytetów Circle K jest docenianie, a także tworzenie inspirującego środowiska pracy, w którym każdy może rozwijać swoje pasje i umiejętności. Chcemy angażować pracowników w kluczowe dla nas obszary, aby mieli poczucie wpływu na przyszłość firmy. Bardzo się cieszymy, że nasz pierwszy konkurs kulinarny cieszył się tak dużym zaangażowaniem naszego zespołu, dlatego planujemy dalej organizować tego typu inicjatywy w naszej firmie – mówi **Maria Pertkiewicz, Dyrektorka ds. personalnych w Circle K Polska.**

Pomysł konkursu kulinarnego powstał z projektu One Team Culture, którego celem jest zwiększanie zaangażowania wszystkich pracowników m.in. poprzez wzmacnianie współpracy między stacjami a biurem. W ten sposób Circle K chciało dać każdemu pracownikowi szansę na decydowanie o ofercie produktów, jakie codziennie sprzedaje na swoich stacjach. Początkowo miała to być inicjatywa regionalna, która ostatecznie przerodziła się w duże wydarzenie.

Łącznie do konkursu zgłosiło się ponad 100 osób z całej Polski. Najwięcej głosów otrzymały trzy produkty: kanapka „słodkie ziarno”, Hot Salamito, a także kanapka „tostowy łasuch”. Opracowali je kolejno: Joanna Jankowska, Natalia Gołomska oraz Maciej Gromczyński, którzy na co dzień pracują na stacjach paliw Circle K.

Zadaniem finalistów było przygotowanie oraz prezentacja swoich pomysłów przed jury złożonym z dyrektorów operacyjnych i marketingu, category managerów oraz food trenerów w Circle K. Przekąski były oceniane pod względem smaku czy szybkości przygotowania. Zwycięzcą został Maciej Gromczyński, twórca tortilli Hot Salamito, który już od 15 lat pracuje na stacji Circle K w Aleksandrowie Łódzkim, a ostatnio awansował na stanowisko Kierownika.

– Sam pomysł wyniknął z tego, żeby zrobić coś, czego jeszcze nie było. Co prawda mamy już w ofercie wrapa, ale chciałem, żeby ten był w innej formie, dlatego zdecydowałem się na salami. Największe plusy Hot Salamito to szybkość przygotowania, pyszny smak oraz łatwość w konsumpcji. Niespodzianką jest połączenie smaków, czyli ogórka i cebuli, a to wszystko zapiekane jest z serem – wyjaśnia zwycięzca „Kuchni Talentów”.

Na Hot Salamito składają się tortilla z salami, serem, ogórkiem i czerwoną cebulką. Produkt jest dostępny na wybranych stacjach Circle K w woj. łódzkim.

O firmie Circle K Polska:

Firma Circle K Polska (przed 1 kwietnia 2016 r.: Statoil Fuel & Retail Polska) obecna jest na polskim rynku od 1992 r. i prowadzi sieć ponad 400 stacji paliw na terenie całej Polski. Sieć ta obejmuje flagowe stacje własne, stacje



segmentu ekonomicznego oraz stacje franczyzowe. Od 2012 r. właścicielem spółki Circle K Polska jest kanadyjska firma Alimentation Couche-Tard Inc.(Couche-Tard). To światowy lider w obszarze convenience oraz mobilności. Działa w 24 krajach i terytoriach oraz posiada blisko 14 100 sklepów, z czego około 10 700 stanowią stacje paliw. Portfolio firmy stanowią dobrze znane marki Couche-Tard oraz Circle K, tworząc jedną z największych niezależnych sieć sklepów typu convenience w Stanach Zjednoczonych. Koncern jest również liderem w branży sklepów typu convenience i stacji paliw w Kanadzie, Skandynawii, krajach bałtyckich, a także w Irlandii. W całej swojej sieci zatrudnia blisko 122 000 osób. Więcej informacji można znaleźć na stronie: <http://corpo.couche-tard.com/en/>

Zachęcamy do polubienia profilu na [Facebook](#), [Instagram](#), [LinkedIn](#) oraz śledzenia oficjalnego kanału na [Youtube](#).

Szczegółowych informacji udziela:

Iza Sawicka
Grayling Poland
tel. +48 605 624 470

e-mail: iza.sawicka@grayling.com