

# SAMSIC **BISTRO**

## Food News



## Drodzy Czytelnicy!

Przed Wami I wydanie "**SAMSIC BISTRO: Food News**" w 2025 roku! Jak zwykle znajdziecie w nim najnowsze wieści z życia naszych restauracji pracowniczych.

W najnowszym wydaniu zaprezentujemy naszą nową lokalizację na mapie gastronomicznej Śląska oraz opowiemy o korzyściach wynikających ze współpracy z lokalnymi dostawcami, którzy wspierają nas w tworzeniu najwyższej jakości dań. Uchylimy również rąbka tajemnicy i pokażemy, jak wyglądały dni tematyczne w naszych restauracjach – pełne wyjątkowych smaków i klimatycznych dekoracji. Na zakończenie czeka na Was TOP 4 najważniejszych trendów gastronomicznych na 2025 rok, które będą kształtować przyszłość kulinariów.

Jak zawsze życzymy Wam przyjemnej lektury!

### SPIS TREŚCI

- **PODSUMOWANIE 2024**
- **POZNAJ NOWĄ LOKALIZACJĘ SAMSIC BISTRO**
- **SMACZNIE BO LOKALNIE**
- **DNI TEMATYCZNE**
- **KATOWICE MIASTEM FACHOWCÓW**
- **TOP TRENDY KULINARNE 2025**

# Tak smakował Samsic Bistro w **2024** roku



**1 mln**

Wydanych posiłków = milion uśmiechów  
- dziękujemy za zaufanie w 2024 roku!



**100h**

Szkoleń i warsztatów naszego  
zespołu



**3**

Nowe restauracje w naszym  
portfolio



**80%**

Redukcja marnotrawstwa plastiku i odpadów  
- wprowadzenie opakowań z trzciny cukrowej



## Wyjątkowy rok...



**7,5/10**

Średnia ocena dań z aplikacji



**55 000**

Wydanych deserów



**257**

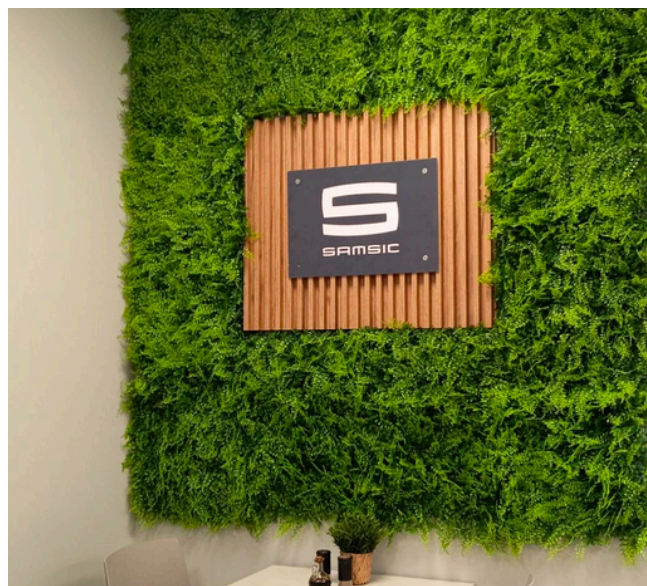
zorganizowanych cateringów



## Rozsmakuj się w Samsic Bistro

Nowy rok to nowa lokalizacja na mapie gastronomicznej Śląska! Tym razem mieliśmy przyjemność stworzyć wyjątkową przestrzeń gastronomiczną na obiekcie naszego klienta w Katowicach.

Naszym Klientom oferujemy nie tylko smaczne i zróżnicowane menu, ale także pomagamy im przearanżować wnętrze restauracji, które nadają naszym bistro niepowtarzalny charakter.



## A jak Aranżacja

W nowej przestrzeni położyliśmy duży nacisk na estetykę, a także funkcjonalność. Zaprojektowaliśmy miejsce, które sprzyja relaksowi i regeneracji – od tapet w kojących odcieniach zieleni, które wprowadzają harmonię, po drewniane lamele wprowadzające nieco więcej ciepła do tego wnętrza. Każdy detal został starannie dobrany, aby przestrzeń była nie tylko wygodna, ale także spójna z wizerunkiem naszego klienta oraz jego kulturą pracy. Mamy nadzieję, że pracownicy Autoneum w swojej nowej restauracji będą się cieszyć nie tylko pysznymi daniami, ale także komfortową i przyjazną atmosferą!







## Smacznie bo lokalnie - dlaczego stawiamy na lokalnych dostawców?

W Samsic Bistro doskonale wiemy, że kluczem do zadowolenia naszych klientów jest jakość, świeżość i różnorodność serwowanych dań. Dlatego też decyzja o współpracy z lokalnymi firmami nie jest przypadkowa. Wybierając dostawców działających w pobliżu lokalizacji naszych restauracji, zyskujemy pewność, że produkty które trafiają do nas są najlepszej jakości i pierwszej świeżości.

Pachnące warzywa, owoce czy rumiane wypieki – wszystko to pochodzi od sprawdzonych partnerów, którzy mogą elastycznie i szybko reagować na nasze potrzeby.

## Kupujemy lokalnie, bo?



Dostępność sezonowych produktów przez cały rok, co pozwala nam utrzymać wysoki standard naszych dań.



Dzięki krótkim trasom transportowym produkty docierają do naszych kuchni w idealnym stanie – nie tracą na jakości i nie wymagają długotrwałego przechowywania. Krótsze trasy dostaw to również redukcja śladu węglowego.



Świeże produkty trafiają do naszych kuchni nawet o 3 nad ranem, co pozwala nam rozpocząć planowanie i produkcję już od świtu. Możliwość realizacji dodatkowych zamówień nawet tego samego dnia.



Wspieramy małe, rodzinne firmy działające lokalnie. Na co dzień współpracujemy z wieloma dostawcami tego typu ponieważ dla nas najważniejsze jest budowanie trwałych relacji z naszymi dostawcami, opartych na zaufaniu i współpracy.







## Hiszpańska fiesta, grecka harmonia czy meksykańska energia?

Czy to pełen smaku Dzień Hiszpański z aromatyczną paellą czy Dzień Grecki z lekkim tzatziki i souvlakami – zawsze dbamy o to, by atmosfera była wyjątkowa. Dekorujemy nasze restauracje, dodajemy kolorowe akcenty, a w tle często słychać muzykę, która wprowadza w klimat danego kraju. Dni tematyczne to także okazja do poznania czegoś nowego. W naszych restauracjach pojawiają się tablice z ciekawostkami o kuchni i kulturze danego kraju, a nasi kucharze często dzielą się przepisami, które goście mogą wypróbować w domu.

## Cateringi świąteczne i nie tylko...

W 2024 roku mieliśmy przyjemność zorganizować wiele wyjątkowych wydarzeń, dostarczając catering na najwyższym poziomie. Specjalizujemy się w organizacji wigilii firmowych oraz różnorodnych eventów, oferując bogate menu dostosowane do indywidualnych potrzeb naszych klientów – od ciepłych, domowych posiłków, przez desery, aż po finger foody, które zachwycą każdego gościa. Dbamy o każdy detal – od dekoracji, po idealną aranżację stołów, która wprowadza odpowiedni klimat i podkreśla charakter wydarzenia. Dzięki naszej kompleksowej obsłudze możesz skupić się na celebrowaniu ważnych dla twojej organizacji chwili, a my zajmiemy się resztą.





## Katowice Miastem Fachowców

W tym roku pierwszy raz jako Samsic Polska mieliśmy przyjemność być częścią projektu **Katowice Miastem Fachowców** – inicjatywy skierowanej do uczniów klas VII szkół podstawowych. Dzięki warsztatom czy spotkaniom organizowanym przez regionalne firmy, młodzież ma szansę poznać różne branże i środowiska pracy, co w przyszłości może pomóc im w wyborze wymarzonego zawodu.



Podczas dwóch spotkań, które odbyły się w naszej katowickiej siedzibie uczniowie mieli okazję poznać tajniki marketingu i logistyki. W styczniu natomiast odwiedzili jedną z naszych restauracji pracowniczych, gdzie sam Paweł Kastelik wprowadził ich w tajniki świata Samsic Bistro i codziennej pracy w gastronomii. Największą atrakcją były warsztaty kulinarne, podczas których młodzież uczyła się przygotowywać zapiekanki i sałatki.

Patrząc na entuzjazm uczestników, możemy śmiało powiedzieć, że czas spędzony z nami był wartościowy i inspirujący. A może za kilka lat spotkamy się z nimi w jednym z naszych obiektów?





# TOP 4 trendów gastronomicznych na rok 2025

Na zakończenie tego numeru serwujemy Wam smakowite jak dania w naszych restauracjach pracowniczych TOP 4 trendów gastronomicznych na rok 2025 według naszego Dyrektora Operacyjnego - **Pawła Kastelika**. Od bezpośredniego dialogu z klientem, przez ukochane comfort food, aż po nieoczywiste połączenia smaków z różnych stron świata – te trendy już teraz rewolucjonizują podejście do jedzenia! Nie zabraknie też refleksji nad coraz bardziej świadomym podejściem do diety roślinnej.



**Paweł Kastelik**  
Dyrektor Operacyjny



## **Klient chce mieć wpływ**

W tym roku jeszcze mocniej będzie widoczny trend bezpośredniej współpracy pomiędzy operatorami restauracji pracowniczych a klientami. Kluczowe będzie nie tylko wsłuchiwanie się w ich potrzeby, ale także dawanie im możliwości udziału w kształtowaniu np. jadłospisu czy koncepcji funkcjonowania restauracji. W Samsic Bistro wiemy jak ważna jest komunikacja z klientem dlatego do swobodnej wymiany myśli, uwag i pomysłów stosujemy aplikację „Oceń Danie”, która wprowadza nową jakość w zakresie wymiany informacji klient - dostawca usług.

## **Comfort food**

To trend, który kilku lat króluje na rynku i nic nie zapowiada, aby miało się to zmienić. Jako klienci restauracji ciągle smaków kojarzących nam się z czymś przyjemnym, czymś co znamy z przeszłości, dzieciństwa, czymś co sprawia, że spożywanie danego dania poprawia nam humor, przywołuje miłe wspomnienia.

## **Kuchnia wielką globalną wioską**

Nietypowe połączenia kuchni polskiej z kuchniami ze wszystkich stron świata będą zdecydowanie w tym roku królować na naszych talerzach. Dobrze znane smaki zestawione z kulinarnymi odkryciami z dalekich podróży podbiją nasze podniebienia w 2025 roku.

## **Świadomość, a nie moda, czyli odpowiedzialne podejście do diety wege**

Osoby będące na diecie wegetariańskiej są coraz bardziej świadome tego, jak w odpowiedzialny i zbilansowany sposób należy komponować posiłki, tak aby dostarczały odpowiednich wartości odżywczych. To wszystko powoduje, że trend wege ciągle ewoluuje, a z naszej strony jako restauratorów wymaga ciągłego doskonalenia naszej oferty.








**BISTRO**  
BREAKFAST & LUNCH & DINNER



# Zasmakuj Samsic Bistro! Zapraszamy do kontaktu!

SAMSIC Polska Sp. z o.o.  
ul. Astrów 10  
40-045 Katowice

-  [pawel.kastelik@samsic.pl](mailto:pawel.kastelik@samsic.pl)
-  +48 605 320 205
-  [www.samsic.pl](http://www.samsic.pl)