

SAMSICBISTRO

Food News



Drodzy Miłośnicy Dobrego Smaku!

Oddajemy w Wasze ręce pierwsze w tym roku wydanie „Samsic Bistro: Food News” 2026! Zapraszamy za kulisy naszych restauracji pracowniczych!

W tym numerze znajdziecie:

- Podsumowanie 2025 roku – rekordowe wyniki, ekologiczne inicjatywy i Wasze ulubione dania.
- Relacje z firmowych wigilii i cateringu.
- TOP trendy 2026 – nowości w restauracjach pracowniczych i cateringu dietetycznym.

Niech lektura newslettera będzie dla Was inspiracją do odkrywania nowych smaków w Samsic Bistro!

Życzymy Wam przyjemnej podróży po świecie Samsic Bistro!



www.samsic.pl



pawel.kastelik@samsic.pl

SPIS TREŚCI

- PODSUMOWANIE 2025
- CATERING WIGILIJNY
- AKADEMIA SAMSIC
- NOWOCZESNE PODEJŚCIE DO GASTRONOMII
- DNI TEMATYCZNE
- DOMOWE SHOTY ODPORNOŚCIOWE
- TOP TRENDY KULINARNE 2026



Tak smakował Samsic Bistro w **2025** roku

W LICZBACH...



1 100 000

Wydanych posiłków =
milion uśmiechów !



56 000

Deserów. Tyle razy 2025 był
na słodko.



324

Cateringi, setki wydarzeń,
jeden standard jakości.



125

Dni tematycznych – bo
różnorodność smakuje
najlepiej.



2

Dwa nowe miejsca na
mapie dobrego jedzenia.



8,8/10

W 2025 roku oceniliście nasze dania w aplikacji na średnią 8,8/10. To dla nas najlepsze potwierdzenie jakości oraz zaangażowania naszych zespołów. Wasze opinie motywują nas, by każdego dnia serwować jeszcze lepsze smaki.

Rok 2025 był dla Samsic Bistro czasem intensywnego rozwoju, rekordowych wyników i świadomych decyzji. Sprzedaliśmy ponad 1,1 mln posiłków i dziesiątki tysięcy deserów, otworzyliśmy nowe restauracje oraz zrealizowaliśmy ponad 100 dni tematycznych.

Wysokie oceny gości potwierdziły jakość, którą stawiamy na pierwszym miejscu, a działania proekologiczne – takie jak recykling oleju czy rezygnacja z reklamówek foliowych – pokazały, że odpowiedzialność idzie u nas w parze ze smakiem. 2025 rok zamykamy z dumą i apetytem na więcej.

Catering wigilijny

Grudzień w Samsic Bistro był prawdziwym kulinarnym maratonem pełnym spotkań, życzeń i wspólnie spędzonych chwil przy stole. Organizowaliśmy wigilie firmowe, świąteczne cateringi oraz serwowaliśmy specjalne menu w naszych restauracjach, dbając o atmosferę, smak i każdy detal.

Podczas cateringów firmowych menu uzupełniały urozmaicone finger foody z delikatnym, świątecznym akcentem, idealne na spotkania zespołów.



Za kulisami grudniowego maratonu:

- 7 500 porcji ryby
- 1 800 litrów barszczu
- 600 litrów świątecznego kompotu
- 6 400 kawałków ciasta
- 3 600 krokietów
- 25 300 pierogów

Dziękujemy, że mogliśmy stać się częścią Waszych firmowych spotkań i że wybraliście nasze smaki na ten wyjątkowy czas.





Akademia Samsic – rozwój, który wspiera jakość usług

Akademia Samsic to program rozwojowy Samsic Polska, którego celem jest wzmacnianie kompetencji zespołów, liderów oraz budowanie wartości dla klientów. Odpowiada na zmieniające się potrzeby rynku usług FM i wspiera spójność oraz jakość realizowanych usług.

Skupiamy się na rozwoju kompetencji, efektywności operacyjnej oraz standaryzacji procesów i obsługi klienta – elementach kluczowych również dla obszaru HoReCa, gdzie przekładają się one na bezpieczeństwo, organizację pracy i jakość doświadczeń gości.

502 godziny szkoleniowe
47 jednostek szkoleniowych
17 uczestników



Nowoczesne podejście do gastronomii

PREZENTACJA MENU I OFERT

Nasza komunikacja jest nowoczesna, a także atrakcyjna. Staramy się mówić o naszej ofercie, komunikować się za pomocą telewizorów, wyświetlaczy oraz atrakcyjnych grafik.

TABLET Z OCENAMI

Aplikacja do oceny dań to nasze autorskie rozwiązanie gdzie pracownicy mogą oceniać jakość dań serwowanych w danym dniu. Dodatkowo daje ona możliwość głosowania na potrawy, które mają się pojawić w menu w kolejnym tygodniu.

KODY QR

Na życzenie klienta, pracownicy mogą ocenić jakość i serwis stołówek, a także inicjować własne pomysły za pomocą elektronicznej komunikacji z nami. Każde zgłoszenie będzie przez nas przeanalizowane a jego właściciel otrzyma odpowiedź zwrotną oraz informację o tym czy pomysł zostanie wdrożony.





Dania z różnych stron świata - Kulinarne podróże w Samsic

W Samsic Bistro codzienne menu uzupełniamy o coś wyjątkowego – dni tematyczne inspirowane kuchniami z całego świata. To kulinarne podróże bez paszportu, które pozwalają naszym gościom odkrywać nowe smaki obok dobrze znanych, klasycznych dań.

Nowy rok rozpoczęliśmy od pełnej kontrastów i kolorów kuchni azjatyckiej. W menu królował rozgrzewający ramen, wyrazista zupa tajska oraz pełen przypraw kurczak curry – a to tylko część propozycji, które spotkały się z dużym zainteresowaniem naszych gości.

Czym zaskoczymy w tym sezonie?

Przed nami włoska uczta, Dzień Pizzy – nasza coroczna tradycja – jak zawsze przyciągnie miłośników klasycznych smaków. Chrupiące ciasto, aromatyczny sos oraz starannie dobrane dodatki sprawiają, że włoskie menu cieszy się nieślabnącą popularnością wśród naszych gości. To jednak dopiero początek nowego sezonu. Już niedługo zaprosimy Was na dzień kuchni meksykańskiej, a także na naleśniki i słodkie propozycje z miłości do pączków. W marcu obchodzimy Dzień Cukiernika, wprowadzając w menu lekkie, wiosenne akcenty i deserowe inspiracje. Reszta planów pozostaje niespodzianką, bo w Samsic Bistro zawsze staramy się reagować na Wasze potrzeby i pomysły. Nowe smaki, inspiracje i wyjątkowe menu powstają w odpowiedzi na Wasze sugestie – dzięki temu kulinarne podróże w naszym bistro są nie tylko różnorodne, ale też dopasowane do tego, co najbardziej lubicie.



Domowe shoty odpornościowe – naturalne wsparcie na zimę i przed wiosną

Samsic Bistro zaprasza do domowej kuchni z przepisami naszych kucharzy, którzy przygotowali proste shoty odpornościowe – idealne na zimę i przełom zimy z wiosną. To sprawdzone połączenia naturalnych składników, które łatwo odtworzyć w domu. Zima i przedwiośnie to czas, w którym warto szczególnie zadbać o odporność. Domowe shoty to szybki i naturalny sposób na codzienną porcję witamin oraz rozgrzewających składników.



Pomarańcza, marchew i kurkuma

Składniki:

- sok z 1 pomarańczy
- ½ małej marchewki
- szczypta kurkumy
- kilka kropel soku z cytryny

Dlaczego warto?

Bogaty w beta-karoten i witaminy – wspiera odporność i dodaje energii.

Jabłko, imbir i cynamon

Składniki:

- ½ jabłka
- 2 cm imbiru
- szczypta cynamonu
- 1 łyżeczka miodu
- 50 ml wody

Dlaczego warto?

Delikatny w smaku, idealny na poranek. Cynamon działa rozgrzewająco, a jabłko dodaje naturalnej słodyczy.

Czosnek, cytryna i miód (dla odważnych)

Składniki:

- ½ ząbka czosnku
- sok z ½ cytryny
- 1 łyżeczka miodu
- 50 ml wody

Dlaczego warto?

Naturalne wsparcie w okresie zwiększonej zachorowalności.

Jak pić?

- 1 mały shot dziennie (ok. 50–70 ml)
- najlepiej rano, na czczo
- przygotuj na świeżo lub maksymalnie na 1–2 dni



TOP 4 trendów gastronomicznych na rok 2026

Na zakończenie tego numeru serwujemy Wam **TOP 4 trendów gastronomicznych na 2026**, które naszym zdaniem będą kształtować restauracje pracownicze i catering.



Paweł Kastelik
Dyrektor Operacyjny



Personalizacja i dialog z klientem

Nowoczesna komunikacja z klientem to coraz częściej nie tylko innowacja – to standard. Aplikacje ułatwiające zamawianie posiłków to rozbudowane narzędzia, które dają pracownikom swobodę, oszczędzają czas i pozwalają mieć realny wpływ na funkcjonowanie restauracji. Z kolei restauracja ma dostęp do tego, co najcenniejsze – do otwartego i szczerego dialogu z klientem. Dzięki takim rozwiązaniom restauracja pracownicza to nie tylko usługa, ale miejsce zbudowane w oparciu o wspólną wymianę opinii i doświadczeń.



Catering dietetyczny i zdrowe menu

Zdrowie i dobre samopoczucie stają się standardem w pracy. Trend zdrowego i dietetycznego menu będzie w 2026 roku jeszcze silniejszy – klienci oczekują opcji zbilansowanych, roślinnych i pełnowartościowych (wzmacniających odporność, koncentrację czy energię). Dla Samsic Bistro oznacza to ciągłe rozwijanie oferty dietetycznej, transparentność składników i indywidualne podejście do każdego posiłku.



Różnorodność smaków - kuchnia globalna

Restauracja pracownicza to coraz częściej kilkadziesiąt restauracji w jednym miejscu. Pracownicy uwielbiają domową kuchnię, ale coraz częściej oczekują także propozycji z kuchni międzynarodowej, nowości kulinarnych oraz nietypowych połączeń smakowych. Wymaga to od naszych zespołów dużych umiejętności, ale także ich ciągłego doskonalenia. Musimy pamiętać, że pracujemy w miejscach, które klienci odwiedzają nawet kilkanaście razy w miesiącu, dlatego nasza oferta musi być zaplanowana tak, aby każdego dnia czymś zaskakiwała i zachęcała do skorzystania.



ŚniadaNOWE

Posiłki w pracy są atrakcyjne tylko wtedy, gdy dopasujemy je do grafiku oraz codziennych obowiązków pracowników. Świetnie widać to w przypadku oferty śniadaniowej, która coraz częściej staje się alternatywą dla posiłków obiadowych. Pracownicy chcą mieć dostęp do szerokiego menu ciepłych śniadań, zdrowych i dobrze skomponowanych zestawów, opcji na wynos oraz pozycji, które dodają energii na dalszą część dnia. Restauracja pracownicza nadal pozostaje lustrzanym odbiciem trendów rynkowych, a bogata oferta śniadaniowa jest tego doskonałym przykładem.



Zasmakuj Samsic Bistro! Zapraszamy do kontaktu!

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

 pawel.kastelik@samsic.pl
 +48 605 320 205
 www.samsic.pl