

SAMSICBISTRO

Food News



Drodzy Miłośnicy Dobrego Smaku!

Czas na dokładkę! Przed Wami drugie w tym roku wydanie „Samsic Bistro Food News”. W tym numerze serwujemy same pyszności: zabieramy Was za kulisy smakowitego Sushi Day i chwalimy się nowym, odświeżonym wnętrzem jednej z naszych restauracji.

Ponieważ Wasze dobre samopoczucie to nasz priorytet, wprowadzamy nowe, intuicyjne oznaczenia menu oraz posiłki skrojone pod Wasze indywidualne potrzeby żywieniowe. Zobaczcie, co każdego dnia buduje wyjątkową atmosferę w Samsic Bistro.

Rozgośćcie się i zapraszamy do lektury!

SPIS TREŚCI

- SUSHI DAY
- APLIKACJA MYFOODIE
- OD PROJEKTU PO ARANŻACJĘ
- POSIŁKI DOPASOWANE DO TWOICH POTRZEB
- DETALE MAJĄ ZNACZENIE
- DNI TEMATYCZNE
- OPINIE NASZYCH KLIENTÓW

Sushi Day

W kwietniu przenieśliśmy naszych gości prosto do serca kulinarnej Japonii! 23 kwietnia w jednej z naszych restauracji pracowniczych odbył się wyjątkowy Sushi Day, który okazał się absolutnym hitem.

Zainteresowanie przerosło nasze najśmielsze oczekiwania – nasi klienci wykupili aż 164 vouchery!

164
sprzedanych
zestawów!



Pokaz Live Cooking

Główną atrakcją dnia był widowiskowy pokaz live cooking. Nasi szefowie kuchni na oczach gości, z niesamowitą precyzją i pasją, zwijali świeże rolki, dzieląc się sekretami tej tradycyjnej japońskiej sztuki. Zapach idealnie zaprawionego ryżu, chrupiącego panko i świeżych dodatków unosił się w całym lokalu!

To był dzień pełen azjatyckich smaków, świetnej atmosfery i kulinarnego rzemiosła na najwyższym poziomie. Dziękujemy, że byliście z nami – takie sukcesy dają nam ogromną energię do planowania kolejnych akcji tematycznych!

Co przygotowaliśmy?



Rolka z grillowanym łososiem otulona delikatnym japońskim omletem tamago, serwowana z tradycyjnym dodatkiem w postaci hosomaków.



Wyrazista sałatka z paluszką krabowego, która doskonale komponuje się z chrupiącymi rolkami sushi.



Niezwykle popularne sushi z kurczakiem w złocistej panierce panko, wzbogacone lekkim akcentem klasycznego hosomaka.



Tofu w aromatycznym sosie kabayaki podane ze świeżymi warzywami i subtelnym dodatkiem roladki hosomaki.





Aplikacja Myfoodie

W Samsic Bistro nieustannie szukamy rozwiązań, które robią różnicę – nie tylko na talerzu, ale także w codziennej organizacji dnia naszych klientów.

W jednej z naszych kluczowych lokalizacji, gdzie realizujemy dostawy posiłków bezpośrednio na wasze stoły, wdrożyliśmy nowoczesną aplikację myfoodie!

System ten sprawdza się doskonale w miejscach, do których codziennie dowozimy gotowe posiłki. Tam, gdzie liczy się każda minuta, szybki dostęp do informacji oraz sprawna, bezbłędna organizacja zamówień to podstawa sukcesu. Myfoodie eliminuje zbędne formalności i skraca czas oczekiwania.

Wdrożenie aplikacji to dla nas coś więcej niż tylko technologia. To narzędzie, które pozwala nam na bieżąco analizować preferencje i jeszcze lepiej dopasowywać codzienną ofertę do realnych potrzeb oraz apetytów naszych odbiorców.



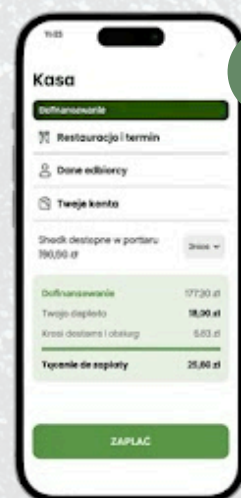
1

Pracownik loguje się do aplikacji, w której ma przypisanego dostawcę oraz dostępne środki na dofinansowanie posiłków.



2

Zamów wybrane danie z dostawą do wskazanej lokalizacji i na określonej godzinie.



3

Koszt zamówienia zostanie pokryty z dostępnego dofinansowania. Ewentualną dopłatą: tylko wtedy, gdy to konieczne!



Przestrzeń, która rozwija się razem z klientem

W SAMSIC Bistro wiemy, że restauracja pracownicza to coś więcej niż miejsce spożywania posiłków. To przestrzeń, która wpływa na komfort, samopoczucie i codzienne doświadczenia pracowników.

Każdy projekt rozpoczynamy od poznania potrzeb klienta i charakteru miejsca. Następnie, we współpracy z architektem, tworzymy funkcjonalne i estetyczne aranżacje zgodne z aktualnymi trendami.

Przykładem takiej realizacji jest **metamorfoza restauracji w Rudzie Śląskiej**. Nowe kolory, tapety, drewniane akcenty, więcej zieleni oraz grafika przedstawiająca szyb górniczy nadały przestrzeni bardzo nowoczesny charakter, podkreślając jednocześnie lokalną tożsamość.

Dbamy o to, aby restauracje SAMSIC Bistro były nie tylko miejscem posiłków, ale także komfortową strefą regeneracji, do której chce się wracać.

01		ANALIZA POTRZEB Poznajemy oczekiwania klienta, charakter miejsca i potrzeby użytkowników.
02		OPRACOWANIE ARANŻACJI Tworzymy funkcjonalną i estetyczną koncepcję wnętrza dopasowaną do stylu i charakteru miejsca.
03		DOBÓR KOLORYSTYKI, MATERIAŁÓW I WYPOSAŻENIA Dobieramy kolory, materiały i wyposażenie zgodne z najnowszymi trendami i potrzebami przestrzeni.
04		ZAKUP Kompleksowo organizujemy zakupy wyposażenia i elementów wykończeniowych.
05		PRACE WYKOŃCZENIOWE I MONTAŻ Realizujemy prace wykończeniowe oraz montaż wyposażenia z dbałością o każdy detal.
06		ARANŻACJA PRZESTRZENI Wprowadzamy zielenie, dekoracje i elementy graficzne, które nadają wnętrzu wyjątkowy charakter.
07		KOMPLEKSOWA KOORDYNACJA Koordynujemy cały proces realizacji – od projektu po oddanie gotowej przestrzeni „pod klucz”.



Detale mają znaczenie

Dobre jedzenie powinno być dostępne dla każdego. Coraz więcej osób zwraca uwagę na skład spożywanych posiłków, mierzy się z nietolerancjami pokarmowymi lub wybiera dietę dopasowaną do swojego stylu życia.

Z myślą o wygodzie naszych gości wprowadziliśmy **system czytelnych oznaczeń produktów i dań**. Dzięki specjalnym etykietom można szybko odnaleźć posiłki **bez glutenu, bez laktozy, bez cebuli, wysokobiałkowe czy bez przypraw**. To rozwiązanie, które pozwala podejmować świadome decyzje żywieniowe bez konieczności dodatkowego poszukiwania informacji.

Nowe oznaczenia będą sukcesywnie pojawiać się we wszystkich restauracjach Samsic Bistro, ułatwiając codzienny wybór posiłków i zwiększając komfort korzystania z naszej oferty. Każda etykieta została zaprojektowana w sposób przejrzysty i intuicyjny, tak aby potrzebne informacje były dostępne na pierwszy rzut oka.

Nasi kucharze każdego dnia dbają o to, aby menu było nie tylko smaczne i zróżnicowane, ale także dostępne dla jak największej liczby gości.

**CZYTELNE
OZNACZENIA,
ŚWIADOME
WYBORY,
WIĘKSZY
KOMFORT!**



Śniadanie na dobry początek

W SAMSIC Bistro każdego dnia przygotowujemy świeże **zestawy śniadaniowe**, które pomagają dobrze rozpocząć dzień pracy. Nasze kanapki powstają na bazie pieczywa wypiekanego według sprawdzonych receptur – m.in. chleba hiszpańskiego, ardeńskiego oraz żytniego, dostępnego we wszystkich lokalizacjach.



W naszej ofercie znajdują się między innymi:

- kanapki w różnych wariantach do wyboru (z kurczakiem, tuńczykiem, jajkiem, pastą jajeczną i innymi dodatkami),
- świeże warzywa i dodatki,
- desery bez dodatku cukru, w tym puddingi chia,
- sałatki w bowlach – mięsne i wegetariańskie,
- kompozycje z mozzarellą, camembertem i sezonowymi składnikami.

Gotowe produkty są dostępne już od wczesnych godzin porannych i stanowią wygodne rozwiązanie dla pracowników. **Chcesz wzbogacić ofertę gastronomiczną na swoim obiekcie o świeże śniadania i zdrowe przekąski?** Skontaktuj się z nami – wspólnie stworzymy rozwiązanie dopasowane do Twoich potrzeb.



Podróże kulinarne bez wychodzenia z pracy

W Samsic Bistro lubimy urozmaicać codzienne menu, dlatego regularnie organizujemy dni tematyczne inspirowane kuchniami z różnych zakątków świata. To okazja, by spróbować nowych smaków, poznać kulinarne tradycje innych kultur i na chwilę przenieść się w zupełnie inne miejsce.

Jednym z ostatnich wydarzeń był dzień amerykański, podczas którego serwowaliśmy soczyste burgery z frytkami i kukurydzą oraz puszyste pancakes dla miłośników słodkich przekąsek. W naszych restauracjach pojawiają się również inspiracje kuchnią azjatycką, regionalną i... nie zabrakło tradycyjnego polskiego GRILLA!

43



**kulinarnych podróży
w 3 miesiące**

Wasze opinie – nasza motywacja

Wasze opinie są dla nas niezwykle cenne i stanowią najlepszą wskazówkę do dalszego doskonalenia naszej oferty. Każda pochwała dodaje nam energii do działania, a każda uwaga pomaga podnosić jakość naszych usług. Dziękujemy za zaufanie i wszystkie komentarze. Oto kilka z nich wraz z naszymi odpowiedziami.



No wczorajszy obiad to mistrzostwo, ciekawe co dziś pysznego będzie!



Bardzo dobre naleśniki!
Domowe i z pysznym nadzieniem!

Codziennie mamy nowego mistrza.
Wpadaj każdego dnia :)



Za słone, proszę mniej solić!

Cieszymy się, że nasze naleśniki smakują jak domowe – właśnie taki efekt chcemy osiągać każdego dnia. Zapraszamy ponownie!



Każda uwaga pomaga nam się doskonalić. Postaramy się lepiej wyważyć smak potraw.



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