



# KALENDARZ 2025

## POMYSŁY NA CONTENT

PORADNIK DLA OSÓB Z BRANŻY HORECA



- **3**      **WSTĘP**  
O kalendarzu
- **6**      **STYCZEŃ**  
Czas Karnawału
- **8**      **LUTY**  
Romantyczne ferie
- **10**     **MARZEC**  
Powitanie wiosny
- **12**     **KWIECIEŃ**  
Wiosenne porządki
- **14**     **MAJ**  
Przedłużony weekend
- **16**     **CZERWIEC**  
Powitanie lata
- **18**     **LIPIEC**  
Wakacje
- **20**     **SIERPIEŃ**  
Babie lato
- **22**     **WRZESIEŃ**  
Idzie jesień
- **24**     **PAŹDZIERNIK**  
Piękna polska złota jesień
- **26**     **LISTOPAD**  
Andrzejki i nie tylko
- **28**     **GRUDZIEŃ**  
Magia świąt

# SPIS TREŚCI

# O KALENDARZU

Firma Clean od ponad 17 lat specjalizuje się w kompleksowym zaopatrzeniu branży HoReCa, oferując szeroki wachlarz produktów i usług. Dzięki wieloletniemu doświadczeniu oraz pasji do gastronomii, zespół Clean stworzył ofertę, która odpowiada na zróżnicowane potrzeby Klientów z sektora hotelarsko-gastronomicznego.

Ze zrozumieniem potrzeb branży stworzyliśmy coś wyjątkowego – kalendarz na 2025 rok pełen kreatywnych pomysłów i nietypowych świąt. Dzięki niemu hotele i restauracje mogą oszczędzać czas, planując promocje, wydarzenia tematyczne i kampanie marketingowe jednocześnie wzmacniając relacje ze swoimi gośćmi.

Wykorzystanie różnych świąt i sezonowych okresów w roku to doskonała strategia marketingowa dla branży HoReCa. Okresy te przyciągają uwagę klientów i tworzą okazję do zwiększenia ruchu oraz sprzedaży. Święta tradycyjne, takie jak Boże Narodzenie czy Wielkanoc, można wykorzystać do wprowadzenia tematycznych menu, dekoracji czy pakietów promocyjnych. Z kolei święta nietypowe, takie jak Międzynarodowy Dzień Pizzy czy Dzień Kawy, pozwalają na kreatywne akcje, takie jak rabaty, konkursy w social mediach czy limitowane oferty.



Sezonowość, np. lato czy okres karnawałowy, to szansa na wprowadzenie produktów dopasowanych do aktualnych trendów i preferencji klientów, takich jak lekkie dania czy napoje na bazie sezonowych składników. Promocje związane z określonymi datami budują zaangażowanie klientów, podkreślają unikalność oferty i zwiększają widoczność marki w konkurencyjnym rynku. Ważne jest, aby działania były spójne z wizerunkiem firmy i dopasowane do grupy docelowej.

Wierzymy, że nasz kalendarz pozwoli nie tylko oszczędzić czas, ale także zainspiruje do skutecznych działań marketingowych, które pozwolą nawiązać trwałe relacje z klientami i wzbogacić ich doświadczenia, a także przyczynią się do wzrostu konkurencyjności i efektywności działalności.

## Tu nas znajdziesz:

### TELEFON

+48 32 307 13 87

### ADRES E-MAIL

biuro@phuclean.pl

### STRONA INTERNETOWA

[www.phuclean.pl](http://www.phuclean.pl)

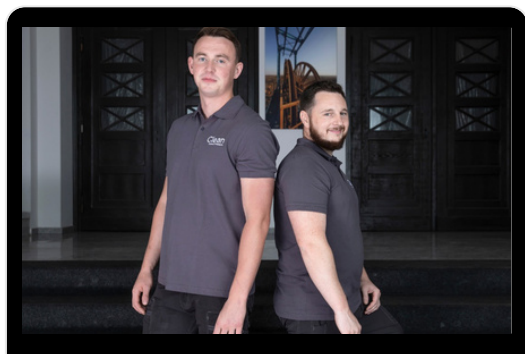
### SOCIAL MEDIA



# W CZYM MOŻEMY CI JESZCZE POMÓC?

Co zyskują hotelarze i restauratorzy współpracując z nami?

- ✓ **KOMPLEKSOWOŚĆ** - ponad 40 tys. produktów,
- ✓ **SERWIS** - naprawę, przeglądy, zastępczy sprzęt,
- ✓ **DOSTAWĘ** - pewną i zawsze na czas,
- ✓ **DORADZTWO** - doświadczonych w HoReCa handlowców,
- ✓ **PLATFORMA B2B** - składasz zamówienie szybko i sprawnie,
- ✓ **CZAS** - wszystkie powyższe punkty pozwalają zyskać więcej czasu, a czas to pieniądz!



**KLIKNIJ ABY OBEJRZEĆ NASZ SERWIS**



**SKONTAKTUJ SIĘ Z NASZYM HANDLOWCAMI**



**ZOBACZ NASZ SALON**



# STYCZEŃ

## Czas karnawału



Styczeń to czas otwarcia sezonu karnawałowego, kiedy w hotelach i restauracjach odbywają się studniówki, bale karnawałowe i inne imprezy.

To miesiąc, kiedy goście odwiedzają Wasze obiekty z oczekiwaniem na niezapomniane doświadczenia. Wiemy, jak istotne jest kompleksowe przygotowanie nie tylko przestrzeni, ale i całej komunikacji, która pomoże przyciągnąć i zaangażować gości, a także podkreślić wyjątkowość miejsca.

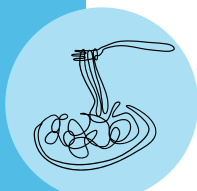
Dzięki dobrze przemyślanej komunikacji można wyróżnić swój obiekt i wprowadzić element humoru oraz kreatywności, na przykład poprzez nawiązanie do nietypowych świąt stycznia. Przypomnienie o pełnym obłożeniu, podanie specjalnej kawy w Światowy Dzień Uśmiechu czy wyjątkowe menu z okazji Dnia Wegetarian — to drobne, ale skuteczne sposoby na przyciągnięcie uwagi gości i pokazanie, że obiekt z życzliwością i zaangażowaniem podchodzi do każdego spotkania.



**2 stycznia**  
**DZIEŃ PTYSIA**



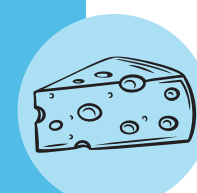
**3 stycznia**  
**DZIEŃ SŁOMKI DO PICIA**



**4 stycznia**  
**DZIEŃ SPAGHETTI**



**11 stycznia**  
**DZIEŃ WEGETARIAN**



**20 stycznia**  
**DZIEŃ BIGOSU**  
**DZIEŃ MIŁOŚNIKÓW SERA**



**23 stycznia**  
**DZIEŃ BEZ OPAKOWAŃ**  
**FOLIOWYCH**

# LUTY

## Romantyczne ferie



Luty to miesiąc pełen romantyzmu oraz czasu rodzinnych wyjazdów na ferie zimowe, kiedy goście poszukują odpoczynku i wyjątkowych chwil spędzonych razem.

Nietypowe święta lutego mogą być doskonałą inspiracją do stworzenia unikalnych akcentów, które uatrakcyjnią pobyt zarówno parom, jak i rodzinom z dziećmi. Warto zastanowić się nad ofertą dedykowaną Walentynkom, na przykład wieczorną kolacją przy świecach czy specjalnymi pakietami dla zakochanych, aby w ten sposób podkreślić romantyczną atmosferę miejsca. Z kolei dla rodzin szukających atrakcji w czasie ferii zimowych można przygotować wyjątkowe menu z okazji Dnia Pizzy czy Tłustego Czwartku.

Drobne akcenty, takie jak upominki czy animacje dla dzieci, dodają przyjaznego klimatu, a goście poczują się docenieni i mile zaskoczeni.

Odkryj inspiracje na luty i spraw, aby goście mogli cieszyć się zarówno romantycznymi chwilami, jak i rodzinną atmosferą pełną zimowych atrakcji.





**2 lutego**  
**DZIEŃ NALEŚNIKA**



**3 lutego**  
**DZIEŃ CIASTA MARCHEWKOWEGO**



**6 lutego**  
**DZIEŃ BARMANA**



**9 lutego**  
**MIĘDZYNARODOWY DZIEŃ PIZZY**



**14 lutego**  
**WALENTYNKI**



**27 lutego**  
**TŁUSTY CZWARTEK**  
**DZIEŃ TOSTA**

# MARZEC

## Wiosny czas



Wraz z nadejściem wiosny coraz chętniej wychodzimy z domów i poszukujemy nowych doświadczeń kulinarnych oraz miejsc do spędzania czasu w miłej atmosferze. To idealny moment, aby ożywić ofertę o elementy świeżości, które przyciągną gości spragnionych wiosennych akcentów.

Zachęcamy, by wykorzystać nietypowe święta marca, które mogą być doskonałą okazją do budowania niezapomnianych doświadczeń. Na przykład, na Dzień Kobiet można zorganizować specjalne atrakcje dla gości — od drobnych upominków po wyjątkowe menu, które sprawią, że każda kobieta poczuje się doceniona. Nietypowe święta, takie jak Dzień Św. Patryka czy Dzień Kelnera, mogą być świetnym pretekstem do kreatywnych kampanii reklamowych.

Warto wprowadzić nowe, świeże menu lub akcje promocyjne związane z wiosennym przebudzeniem. Social media w tym czasie mogą odegrać kluczową rolę w promocji – od kreatywnych kampanii po konkursy angażujące klientów.



**4 marca**  
**OSTATKI**



**8 marca**  
**DZIEŃ KOBIET**



**15 marca**  
**DZIEŃ PIEKARZY I CUKIERNIKÓW**



**17 marca**  
**DZIEŃ ŚW. PATRYKA**



**21 marca**  
**DZIEŃ WAGAROWICZA**



**25 marca**  
**DZIEŃ KELNERA**

# KWIECIEŃ

## Wiosenne porządki



Kwiecień to czas na wiosenne porządki, a także nowe możliwości na przyciągnięcie gości szukających oddechu po zimowych miesiącach. To idealny moment, aby wzbogacić ofertę o sezonowe akcenty i wprowadzić powiew świeżości, który podkreśli wyjątkowy charakter Państwa obiektu.

W tym miesiącu warto skupić się na ofercie sezonowej, podkreślając świeże składniki, lekkie dania i wiosenne napoje. Dodatkowo święta, takie jak Wielkanoc, stanowią świetną okazję do promocji brunchów świątecznych, rodzinnych obiadów czy słodkich specjałów. Nie można też zapominać o mniej znanych okazjach, jak np. Światowy Dzień Ziemi, które mogą być inspiracją do kreatywnych działań promujących odpowiedzialność ekologiczną i lokalne produkty.

Zachęcamy, aby Państwa obiekt przywitał gości w kwietniu z nową energią, która sprawi, że wszyscy będą musieli robić rezerwacje z wyprzedzeniem!

**APRIL  
FOODS  
DAYS**

**1 kwietnia  
PRIMA APRILIS**



**4 kwietnia  
DZIEŃ MARCHEWKI**



**20 kwietnia  
WIELKANOC**



**22 kwietnia  
ŚWIATOWY DZIEŃ ZIEMI**



**24 kwietnia  
EUROPEJSKI DZIEŃ ŚNIADANIA**



**28 kwietnia  
DZIEŃ SERA CAMEMBERT**

# MAJ

## Przedłużony weekend



Maj to czas długiego weekendu i wycieczek — moment, kiedy goście chętnie korzystają z pierwszych ciepłych dni, aby oderwać się od codziennych obowiązków i wyjechać choćby na kilka dni. To doskonała okazja, aby przygotować ofertę pełną wiosennych atrakcji i stworzyć w Państwa obiekcie wyjątkowy klimat, który przyciągnie gości.

Z okazji Dnia Rodziny można zaplanować wyjątkowe pakiety pobytowe, które pozwolą rodzinom wspólnie spędzić czas, lub przygotować w restauracji warsztaty z myślą o rodzicach i dzieciach.

Maj to również miesiąc, w którym możemy celebrować Dzień Pszczół serwując potrawy z dodatkiem miodu, nawiązując do lokalnych tradycji.

Maj rozpoczyna gorący sezon w branży HoReCa. Niech ten miesiąc stanie się czasem, w którym Twój lokal zachwyci gości świeżymi pomysłami i wiosenną atmosferą!



**2 maja**  
**DZIEŃ GRILLA**



**6 maja**  
**MIĘDZYNARODOWY**  
**DZIEŃ BEZ DIETY**



**15 maja**  
**MIĘDZYNARODOWY DZIEŃ RODZIN**



**17 maja**  
**DZIEŃ WHISKY**



**20 maja**  
**ŚWIATOWY DZIEŃ PSZCZÓŁ**



**28 maja**  
**DZIEŃ HAMBURGERA**

# CZERWIEC

## Powitanie lata



Czerwiec to początek wakacji i czas, kiedy goście planują dłuższe wyjazdy, aby skorzystać z pierwszych, prawdziwie letnich dni. To doskonały moment, aby Państwa obiekt przygotował ofertę pełną atrakcji.

Święta w czerwcu pozwalają na wprowadzenie ciekawych aktywności. Na przykład, z okazji Dnia Dziecka można przygotować specjalne warsztaty, animacje czy drobne upominki dla najmłodszych, aby każde dziecko poczuło się wyjątkowo. Dla dorosłych doskonałym akcentem może być celebrowanie Dnia Przyjaciela — spotkania integracyjne czy degustacje to idealny sposób na stworzenie przyjaznej atmosfery i zachęcenie gości do nawiązywania nowych znajomości.

Zachęcamy, aby czerwcową oferta była zapowiedzią nadchodzącego lata i jego smaków, a wybrane przez nas święta niech sprawią, że każda wizyta gości będzie udanym powitaniem wakacji.

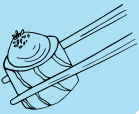




**1 czerwca**  
**DZIEŃ DZIECKA**  
**DZIEŃ BUŁKI**



**9 czerwca**  
**DZIEŃ PRZYJACIELA**



**18 czerwca**  
**DZIEŃ SUSHI**  
**DZIEŃ ZRÓWNOWAŻONEJ**  
**GASTRONOMII**



**19 czerwca**  
**BOŻE CIAŁO**



**21 czerwca**  
**NOC ŚWIĘTOJAŃSKA**



**29 czerwca**  
**DZIEŃ RYBAKA**

# LIPIEC

## Wakacje



Lipiec to szczyt letniego sezonu, kiedy klienci tłumnie odwiedzają hotele, restauracje i kawiarnie, ciesząc się wakacyjną atmosferą. Dla branży HoReCa to czas intensywnej pracy, ale również ogromnych możliwości, by zachwycić gości wyjątkową obsługą, sezonowymi smakami i niezapomnianymi doświadczeniami.

W lipcu warto nawiązać do świąt takich jak Dzień Czekolady, organizując kulinarne warsztaty czy serwując specjalne, czekoladowe desery, które umilą letnie wieczory. Dzień Hotelarza to doskonała okazja, by docenić pracowników branży, a także zaprezentować profesjonalizm i wyjątkową jakość obsługi w Twoim lokalu. Możesz uczcić ten dzień, oferując specjalne promocje dla gości hotelowych, organizując warsztaty dla swojej załogi lub dzieląc się w mediach społecznościowych historiami związanymi z codzienną pracą w hotelarstwie. To także świetny moment, by podziękować swoim pracownikom za ich zaangażowanie.

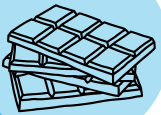
Letnie akcenty i tematyczne atrakcje to idealny sposób na sprawienie, aby goście chcieli wracać do Państwa obiektu każdego lata.



**3 lipca**  
**DZIEŃ PAPRYCZKI CHILLI**



**4 lipca**  
**DZIEŃ HOT DOGA**



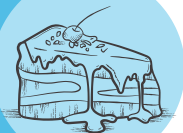
**7 lipca**  
**DZIEŃ CZEKOLADY**



**13 lipca**  
**DZIEŃ FRYTEK**



**29 lipca**  
**DZIEŃ HOTELARZA**



**30 lipca**  
**DZIEŃ SERNIKA**

# SIERPIEŃ

Babie lato

Clean

Sierpień to czas, kiedy goście pragną w pełni cieszyć się latem, wiedząc, że wakacje powoli dobiegają końca. Dla branży HoReCa jest to doskonała okazja, aby przyciągnąć gości, oferując im wyjątkowe doświadczenia kulinarne, orzeźwiające napoje oraz wydarzenia plenerowe.

Sierpniowe święta, takie jak Dzień Piwa, mogą być okazją do organizacji degustacji lokalnych trunków czy letnich przyjęć na świeżym powietrzu. Zaś w Dzień Psa możemy zakomunikować naszym klientom, że zwierzaki są mile widzianymi gośćmi.

W social mediach doskonale sprawdzą się konkursy angażujące klientów, np. „Najlepsze wspomnienia z Twoim lokalem” czy kreatywne wyzwania związane z letnim menu.

Niech sierpień w Twoim lokalu stanie się miesiącem pełnym radości, relaksu i niezapomnianych wrażeń, które przyciągną zarówno stałych, jak i nowych gości!



**1 sierpnia**  
**DZIEŃ PIWA I PIWOWARA**



**3 sierpnia**  
**DZIEŃ ARBUZA**



**15 sierpnia**  
**DZIEŃ WOJSKA POLSKIEGO**



**21 sierpnia**  
**DZIEŃ OPTYMISTY**



**25 sierpnia**  
**DZIEŃ POLSKIEJ ŻYWNOŚCI**



**26 sierpnia**  
**DZIEŃ PSA**

# WRZESIEŃ

Idzie jesień

Clean

Wrzesień to czas powrotu do codzienności, ale i świetna okazja do krótkich, relaksujących wyjazdów, które pomogą naładować baterie po letnich miesiącach. To moment, kiedy goście szukają spokoju i wyciszenia — warto o tym pamiętać, tworząc wrześniową ofertę.

Nietypowe święta września, jak np. Dzień Kawy, mogą być świetnym pretekstem do stworzenia wyjątkowego menu z kawowymi inspiracjami, warsztatów parzenia kawy czy degustacji lokalnych kawowych specjałów.

Warto pomyśleć o atrakcyjnej ofercie lunchowej, która pomoże przyciągnąć klientów w przerwach między obowiązkami. W social mediach świetnie sprawdzą się kampanie w stylu „Powrót do rutyny z pysznym jedzeniem” czy „Rozgrzewające smaki na jesienne dni”.

Wrzesień to idealny czas na ofertę pełną spokoju i relaksu, która sprawi, że goście chętnie rozpoczną jesień w Państwa obiekcie.



**8 września**  
**DZIEŃ DOBRYCH WIADOMOŚCI**



**15 września**  
**DZIEŃ OPAKOWAŃ**



**20 września**  
**DZIEŃ PARÓWKI**



**28 września**  
**ŚWIATOWY DZIEŃ JABŁKA**



**29 września**  
**DZIEŃ KAWY**



**30 września**  
**DZIEŃ CHŁOPAKA**

# PAŹDZIERNIK

## Piękna polska złota jesień



Październik to miesiąc pełen smaków, kolorów i nastroju jesieni. Zbliżające się chłodniejsze dni zachęcają do poszukiwania miejsc, które oferują przytulną atmosferę, rozgrzewające dania i aromatyczne napoje.

Święta października, takie jak Dzień Dyni, który przypada w Halloween, mogą być doskonałą inspiracją do stworzenia jesiennych dekoracji oraz sezonowego menu z dyniowymi potrawami i napojami. Organizacja warsztatów rzeźbienia dyni dla dzieci i dorosłych to kolejna atrakcja, która wprowadzi jesienny klimat i będzie doskonałą rozrywką dla gości.

W branży HoReCa październik oferuje także wyjątkową okazję do uhonorowania serca każdej kuchni – Dnia Szefa Kuchni. Ten dzień to idealny moment, by docenić osoby stojące za kulisami sukcesu restauracji. Warto zorganizować wydarzenie, które podkreśli ich talent, np. specjalne degustacje autorskich dań szefa kuchni, kolacje z komentarzem mistrza czy warsztaty kulinarne. W mediach społecznościowych możesz pokazać kulisy pracy Twojego zespołu i podzielić się historiami z gośćmi.





**1 października**  
**DZIEŃ WEGETARIANIZMU**



**6 października**  
**DZIEŃ ZIEMNIAKA**



**14 października**  
**DZIEŃ EDUKACJI NARODOWEJ**



**16 października**  
**ŚWIATOWY DZIEŃ CHLEBA**  
**DZIEŃ SZEFA**



**20 października**  
**DZIEŃ SZEFA KUCHNI**



**25 października**  
**DZIEŃ MAKARONU**

# LISTOPAD

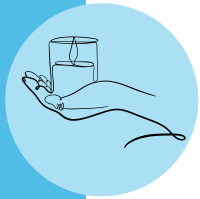
## Andrzejki i nie tylko



Listopad to miesiąc, kiedy goście zaczynają myśleć o zimowych wyprawach i świątecznych przygotowaniach. To też czas promocji związanych z Black Friday. To doskonały moment, aby wprowadzić do obiektu atmosferę ciepła i spokoju, która przyciągnie gości spragnionych relaksu w długie, chłodne wieczory.

Warto nawiązać do takich świąt jak Dzień św. Marcina i przygotować tradycyjne rogalce czy postawić na gęsinę, na którą niektórzy czekają cały rok. Katarzynki, choć mniej znane niż Andrzejki, mogą stać się ciekawą propozycją dla klientów poszukujących nieoczywistych doświadczeń. Wykorzystaj tę okazję do zorganizowania wieczoru z tradycyjnymi wróżbami lub specjalnym menu inspirowanym dawnymi obrzędami. Andrzejki, znane z wróżb i zabawy, to doskonały pretekst do stworzenia klimatycznych imprez, wieczorów z muzyką na żywo czy kolacji z interaktywnymi atrakcjami.

Listopad to czas, kiedy warto postawić na sezonowe herbaty rozgrzewające, czy też celebrację Dnia Młodego Wina.



**1 listopada**  
**WSZYSTKICH ŚWIĘTYCH**



**11 listopada**  
**DZIEŃ NIEPODLEGŁOŚCI**  
**DZIEŃ ŚWIĘTEGO MARCINA**



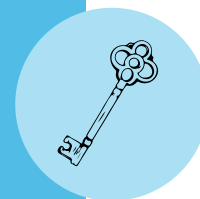
**14 listopada**  
**DZIEŃ SENIORA**



**20 listopada**  
**DZIEŃ MŁODEGO WINA**



**24 listopada**  
**KATARZYŃKI**



**30 listopada**  
**ANDRZEJKI**

# GRUDZIEŃ

## Magia świąt



Grudzień to doskonały moment, aby stworzyć niezapomnianą atmosferę, która umili gościom przygotowania do świąt i pozwoli spędzić czas w rodzinnej, przytulnej aurze.

Święta w grudniu, takie jak Mikołajki, pozwalają na organizację zabaw dla najmłodszych czy wręczanie małych upominków, które sprawią, że dzieci poczują magię świąt.

Dla dorosłych można przygotować degustacje świątecznych specjałów lub warsztaty rękodzieła. Tego rodzaju atrakcje sprawią, że goście będą chcieli wracać do Państwa obiektu, aby poczuć ten wyjątkowy klimat.

Dekoracje w lokalu odgrywają kluczową rolę – migoczące światełka, świece, pachnące choinki i świąteczne detale tworzą niepowtarzalną atmosferę. W mediach społecznościowych możesz skupić się na kampaniach inspirowanych tradycją i zimowym klimatem, organizując konkursy, prezentując świąteczne przepisy czy dzieląc się historiami związanymi z Bożym Narodzeniem. Niech grudzień będzie miesiącem, w którym Twój lokal stanie się miejscem ciepła, radości i niezapomnianych chwil, które goście będą wspominać jeszcze długo po Nowym Roku!



**2 grudnia**  
**DZIEŃ PLACKÓW**



**4 grudnia**  
**BARBÓRKA**



**6 grudnia**  
**MIKOŁAJKI**



**15 grudnia**  
**DZIEŃ HERBATY**



**25-26 grudnia**  
**ŚWIĘTA BOŻEGO NARODZENIA**



**31 grudnia**  
**SYLWESTER**



## Chcesz wiedzieć więcej?

- ✓ Dowiedz się, jak zyskać czas dzięki zamówieniom u jednego dostawcy.
- ✓ Poznaj naszą doświadczoną kadrę i wykorzystaj ich wiedzę.
- ✓ Pokażemy Ci, że nasz salon oferuje coś więcej niż tylko produkty.

**OBSERWUJ NAS!**

