

## CBRE a adus primul restaurant Samsara în București. Clujenii au inaugurat o locație reper în ONE Floreasca City

**Operatorul de restaurante vegetariene Samsara Foodhouse, originar din Cluj, a inaugurat primul sau restaurant din București, Samsara Floreasca. Restaurantul este amplasat la parterul proiectului mixt ONE Floreasca City iar tranzacția de închiriere a fost intermediată de CBRE, liderul pieței de consultanță imobiliară.**

„Ne bucurăm să contribuim la extinderea Samsara în București. România beneficiază de multe concepte de restaurante care merită să fie extinse la nivel național, concepte care promovează un stil de viață sănătos și pentru care observăm un apetit ridicat în special în apropierea proiectelor imobiliare cu componenta mixtă. Prin locația aleasă, ONE Floreasca City, prin conceptul arhitectural, precum și prin calitatea preparatelor, Samsara Floreasca va deveni rapid un reper pe piață”, a declarat **Cristina Toroș**, *Senior Consultant, Retail Agency, în cadrul CBRE*, care a coordonat tranzacția de închiriere.

Amplasat la parterul clădirii de birouri ONE Tower care va găzdui și sediul CBRE România, restaurantul Samsara Floreasca are o suprafață de aproximativ 500 de metri, interior plus terasă.

„Extinderea în București, pe care am început-o prin lansarea locației de delivery & pick-up, a fost foarte bine primită și ne-a convins să continuăm investițiile. Echipa CBRE ne-a ajutat să identificăm o locație reper într-un proiect dominant iar locul pentru noua casă Samsara a fost ales cu valorile noastre la bază. Samsara Floreasca este mai mult decât un restaurant – este o filosofie și un stil de viață, o experiență completă”, a afirmat **Cosmin Beldean**, *General Manager Samsara Foodhouse*.

Noul Head Chef al Samsara Floreasca, cu o experiență vastă în industria ospitalității, a petrecut mult timp în bucătării cu renume internațional, majoritatea premiate cu stele Michelin.

„Va fi un rasfaț pentru cei care ne trec pragul. Starea de bine dată de designul și locația restaurantului este frumos completată de simfonia preparatelor, pentru care folosim ingrediente de sezon, atent selecționate și achiziționate de la producători locali, atât din România, cât și din principalele hub-uri gastronomice: Franța și Italia”, a explicat Head Chef-ul de la Samsara Floreasca.