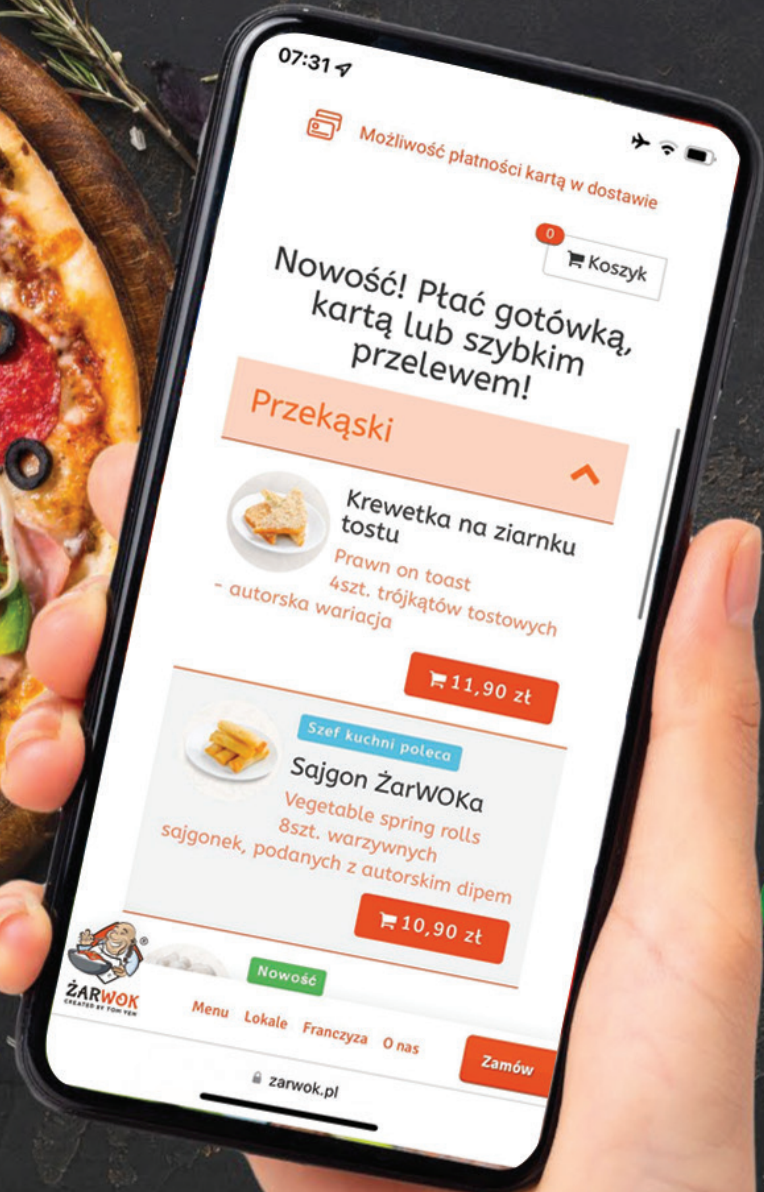


ZOSTAŃ NASZYM FRANCZYZOBIORCĄ

Yummy Concepts





07:31

Możliwość płatności kartą w dostawie

Koszyk

Nowość! Płać gotówką,
kartą lub szybkim
przelewem!

Przekąski



Krewetka na ziarnku
tostu

Prawn on toast
4szt. trójkątów tostowych
- autorska wariacja

11,90 zł



Szef kuchni poleca

Sajgon ŻarWOKa

Vegetable spring rolls
8szt. warzywnych
sajgonek, podanych z autorskim dipem

10,90 zł

Nowość



ŻARWOKA
CREATED BY TOM YEN

Menu Lokale Franczyza O nas

Zamów

zarwok.pl





FILOZOFIA MARKI

NASZĄ MISJĄ JEST TWORZENIE SIECI RESTAURACJI Z JAK NAJLEPSZYM I JAK NAJSZYBCIEJ DOSTARCZANYM JEDZENIEM. ABY TO OSIĄGNĄĆ, DZIELIMY SIĘ WIEDZĄ I DOŚWIADCZENIEM. DZIAŁAMY TAK, ABY KAŻDY Z NASZYCH FRANCZYZOBIORCÓW NIE BYŁ KLIENTEM A PARTNEREM.

WSPÓLNIE SIĘ ROZWIJAMY I RAZEM OSIĄGAMY SUKCES.



PARTNER



WSPÓLNY ROZWÓJ



SUKCES



ROBERT **DZIUBŁOWSKI**

Absolwent Wydziału Dziennikarstwa i Nauk Politycznych Uniwersytetu Warszawskiego oraz Stosunków Międzynarodowych na Uniwersytecie Hawajskim w Honolulu. Posiada 20-letnie międzynarodowe doświadczenie w dziedzinie konsultingu inwestycyjnego i pozyskiwania kapitału dla firm. Wieloletni konsultant amerykańskich organizacji finansowych na Wall Street w Nowym Jorku. Zasiadał w Radach Nadzorczych wielu uznanych spółek.

TOMASZ JENCH

Właściciel i współtwórca sukcesu New York Pizza Department. Markę zna od podszewki – tworzył jej zręby, określając strategiczne cele i główne filary rozwoju, ale też... opracowuje receptury potraw, które oferuje sieć. Jest specjalistą od franczyzy i wdrażania oraz rozwijania nowych konceptów. Ekspert z dziedziny zarządzania oraz rynku gastronomicznego w Polsce. Zasiadał w Radach Nadzorczych spółek będących właścicielami marek gastronomicznych. Wielki entuzjasta kuchni amerykańskiej i nowojorskiego stylu życia.



HISTORIA MARKI



2009

POWSTAJE PIERWSZA
RESTAURACJA NYPD



2012

ZMIANA
UDZIAŁOWCÓW NYPD



2014

POWSTAJE PIERWSZA
RESTAURACJA
FRANCZYZOWA



2015

POWSTAJE PIERWSZA
RESTAURACJA POZA
KRAKOWEM



2016

WZROST O 340% IŁOŚCI
RESTAURACJI NYPD
W PORÓWNANIU DO
POPZEDNIEGO ROKU



2017

NOWA STRATEGIA
MARKETINGOWA NYPD
I NAWIĄZANIE STAŁEJ WSPÓŁPRACY
Z AGENCJĄ MARKETINGOWĄ



2017

POZYSKANIE UZNANEGO
I WIARYGODNEGO
INWESTORA
ORAZ PRZEKSZTAŁCENIE NYPD
W SPOŁKĘ AKCYJNĄ

HISTORIA MARKI



2018

WPROWADZENIE
AUTORSKICH SOSÓW
OSTRYCH

2018

NYPD CZŁONKIEM PRESTIŻOWEJ
POLSKIEJ ORGANIZACJI
FRANCYZODAWCÓW

2019

DEBIUT NOWEJ
APLIKACJI MOBILNEJ



2020

BIZNES ODPORNY
NA PANDEMIE
(NOWE OTWARCIA)



ŻARWOK
CREATED BY TOM YEN

2021

STWORZENIE NOWEJ SIECI
RESTAURACJI ŻARWOK



+48 BURGER



2022

DEBIUT WIRTUALNYCH
MAREK
ALABAMA MAMA,
+48 BURGER
ORAZ FUNKY PIZZA

Yummy Concepts



PIZZERIE
W NOWOJORSKIM
STYLU



ŻARWOK
CREATED BY TOM YEN

DANIA KUCHNI
AMERICAN-CHINESE



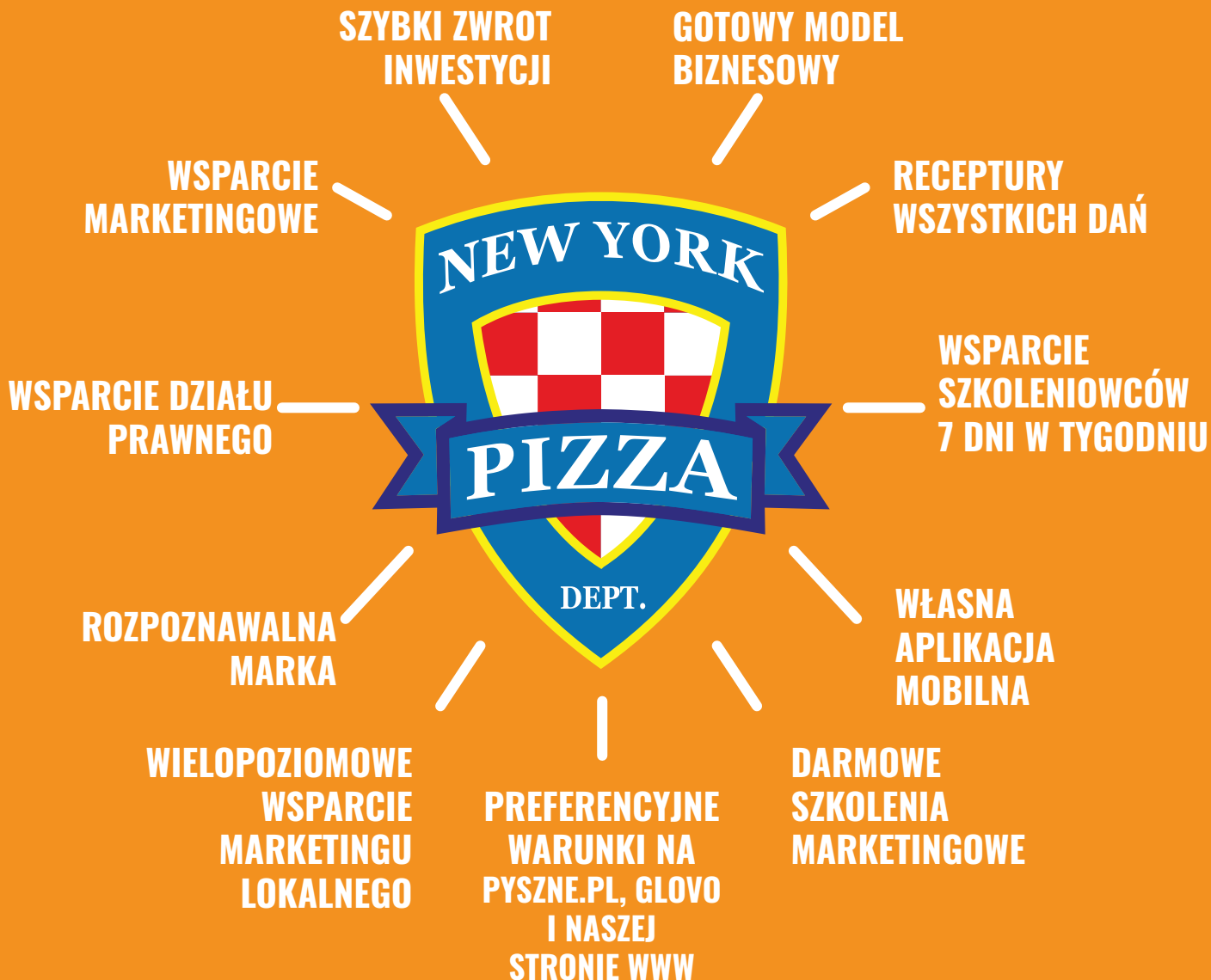
CHRUPIĄCE KAWAŁKI
KURCZAKA
RODEM Z AMERYKI



PYSZNE BURGERY
Z DOSTAWĄ DO DOMU



SAMODZIELNIE
SKOMPONOWANA
PIZZA



WYJĄTKOWE RECEPTURY

Zawsze potrafimy zaskoczyć naszych klientów odkrywczymi recepturami pizz.



Co kilka miesięcy w naszych lokalach wprowadzamy nowe, sezonowe dania. Staramy się pozytywnie zaskoczyć naszych klientów oferując im nowatorskie, odkrywczyste receptury nowych dań. Często są to pizze nawiązujące do pory roku i charakterystycznych dla nich składników. Reagujemy również na ważne wydarzenia, na przykład sportowe. Promowane nowe dania, często na stałe wchodzą do menu, stając się prawdziwymi bestsellerami. Krótko mówiąc, nasza oferta nigdy nie nudzi się klientom!



AUTORSKIE OSTRE SOSY!

Ostre sosy w różnych odmianach według autorskiej receptury? Idealny produkt poszerzający ofertę!

W naszej ofercie znajdują się autorskie ostre sosy w dwóch wariantach smakowych. OMG Someone Call 911 Sauce, to bardzo ostry sos, który powstał z papryczek habanero oraz naga jolokia. Drugi w kolekcji, sos zielony – Green Gringo Hot Sauce, to mniej pikantna wersja. Obydwa sosy są dostępne zarówno w lokalach na miejscu, jak i w sprzedaży na wnos. Wykorzystujemy je również jako składnik unikatowych dań. Planujemy poszerzenie naszej oferty o dodatkowe produkty.



NYPD

New York Pizza Department to sieć pizzerii franczyzowych, stworzona z fascynacji do pulsującego rytmem Nowego Yorku i jego kosmopolitycznych smaków.

Wyobraź sobie nowojorskiego sąsiada serwującego najbardziej amerykańską pizzę w mieście - to właśnie my! Głębia smaków, skupienie na jakości składników i szczypta pasji wyczuwalna w każdym kęsie. To, co wyróżnia naszą markę, to przede wszystkim najwyższa jakość, zespół pełen pasji i animowani bohaterowie NYPD w postaci Chesego i Yorkiego, którzy zostali wykreowani na potrzeby marki.



Czy wiesz że....

Pierwsza franczyzowa restauracja NYPD powstała w 2009 i od tego czasu sieć dynamicznie się rozwija. Do dnia dzisiejszego powstało już kilkadziesiąt lokali w całej Polsce, a liczba chętnych na swój „American Dream” z New York Pizza Department rośnie z miesiąca na miesiąc.





ŻARWOK
CREATED BY TOM YEN

ŻARWOK

Poznajmy się! Oto ŻarWOK, marka stworzona z miłości do chińskiej tradycji kulinarnej, którą w doskonały sposób łączy się z amerykańskim stylem.

Tutaj światła neonów w China Town mieszają się z fantastycznymi zapachami, które unoszą się z licznych kramów i orientalnych barów.

Menu ŻarWOKa to owoc azjatyckich poszukiwań mistrza Toma Yena. Dzięki swojemu doświadczeniu stworzył pudełka, których zawartość przeniesie Was aromatem i smakiem ponad Himalaje prosto do Chin! To pierwsza taka sieć franczyzowa w Polsce z unikalnym, kulinarnym konceptem restauracji z daniami kuchni chińskiej.



WYBIERZ



MIN. KWOTA INWESTYCJI:
65 000 ZŁ

OPŁATA WSTĘPNA:
12 000 ZŁ

OPŁATA BIEŻĄCA:
1 250 ZŁ +0.5%

od obrotu
(JEDNA Z NAJNIŻSZYCH W BRANŻY)

**WYMOGI
LOKALOWE:**

LOKAL O POW. MIN.: 50 m²

LOKAL Z WITRYNĄ
WYCHODZĄCĄ NA ULICĘ

FORMAT



MIN. KWOTA INWESTYCJI:
50 000 ZŁ

OPŁATA WSTĘPNA:
7 500 ZŁ

OPŁATA BIEŻĄCA:
1 000 ZŁ
(JEDNA Z NAJNIŻSZYCH W BRANŻY)

**WYMOGI
LOKALOWE:**

LOKAL O POW. MIN.: 30 m²



MIN. KWOTA INWESTYCJI:
35 000 ZŁ

OPŁATA WSTĘPNA:
5 000 ZŁ

OPŁATA BIEŻĄCA:
950 ZŁ
(JEDNA Z NAJNIŻSZYCH W BRANŻY)

**WYMOGI
LOKALOWE:**

LOKAL O POW. MIN.: 25 m²

YOUR SUCCESS, OUR STORY

POZNAJ HISTORIĘ NASZYCH FRANCYZOBIORCÓW

Bądź elastyczny! Elastyczność to jedna z najważniejszych cech, aby osiągnąć sukces.

Świetnie udowadnia to Arkadiusz, franczyzobiorca NYPD, który początkowo nie wiązał swojej przyszłości z naszą siecią. Pewnego dnia spotkał na swojej drodze Tomasza Jencha, prezesa NYPD S.A i za jego namową postanowił swój nowowynbudowany lokal przekształcić w restaurację wraz z dodatkową salą zabaw dla dzieci. W tamtym czasie było to dość innowacyjne i nietypowe rozwiązanie, ale okazało się strzałem w dziesiątkę! Zwłaszcza, że lokal znajdował się na uboczu, z dala od miasta, a taka koncepcja przyciągnęła do siebie rzeszę rodziców z dziećmi.

Dziś do lokalu, zwłaszcza weekendami, zjeżdżają całe rodziny, które chętnie wracają zarówno po dobre jedzenie, jak i zabawę. Na miejscu często organizowane są specjalne eventy dla dzieci, takie jak urodziny czy zajęcia z robienia pizzy, a dodatkowo restauracja na stałe współpracuje ze szkołą językową Helen Doron.

Poza salą zabaw został powiększony także taras, na którym obecnie może przebywać nawet 60 osób, a to jeszcze nie koniec realizacji. W planach przewidziany jest zewnętrzny plac zabaw, który będzie umilał dzieciom czas latem.



YOUR SUCCESS, OUR STORY

POZNAJ HISTORIĘ NASZYCH FRANCYZOBIORCÓW

*„Myślałem, że gastronomia to najłatwiejszy,
a zarazem najbardziej rentowny biznes”*

Swoimi doświadczeniami z gastronomią podzielił się także Dariusz, franczyzobiorca NYPD z Człuchowa, który nie tylko doskonale odnalazł się na rynku, ale także świetnie obronił pozycję wśród lokali, w miejscowości liczącej ok. 12 000 mieszkańców. Mimo braku doświadczenia w branży, odszukał tam swoją grupę odbiorców, a jego restauracja stała się jednym z bardziej kluczowych miejsc na kulinarnej mapie miasta. Jak? Przede wszystkim rzetelnym rozeznaniem w terenie i bezbłędną intuicją. Pan Darek dokładnie dokonał analizy rynku i oszacował swoje szanse. Bowiem nie jest sztuką porwać się na własny biznes, a ten biznes utrzymać.

Małe miasta niosą za sobą dość specyficzny i hermetyczny rynek, ale wysoka jakość NYPD, procedury i szybkość dostaw, a także pełne wsparcie ze strony centrali - świetnie przełożyło się w krótkim czasie na wysoką sprzedaż w lokalu. Już po około roku nastąpił pełny zwrot z inwestycji liczącej 110 tys brutto - to ogromny sukces!

Czemu akurat NYPD? Interesujące pizze, dużo niższy koszt otwarcia placówki niż u konkurencji oraz otwartość i pozytywne nastawienie prezesa. To trzy główne elementy wymienione przez Pana Dariusza.

Często pada też pytanie, jak ostatnie dwa lata odbiły się na kondycji restauracji. Otóż ku zdziwieniu wielu - aktualnie odnotowywane są spore wzrosty obrotowe. Po pierwsze dlatego że kilka lokalnych pizzerii nie zareagowało odpowiednio do zmieniającego się rynku i nie wytrzymali konkurencji. Drugim powodem jest to że w czasie kryzysu nasze pizzerie przeważnie notują wzrosty sprzedażowe, ze względu na to iż klienci nie chcą lub nie mają wystarczająco środków aby stołować się w dużo droższych restauracjach, a u nas za rozsądne pieniądze bez problemu naje się 3-4 osobowa rodzina.



NOWOŚĆ!

ŻarWOK

Pierwsza i jedyna sieć franczyzowa
restauracji "chińskich" w Polsce

PREFERENCYJNE
WARUNKI NA PYSZNE.
PL, GLOVO I NASZEJ
STRONIE WWW

WSPARCIE
DZIAŁU
PRAWNEGO



WSPARCIE
MARKETINGOWE –
STAŁA WSPÓŁPRACA
Z AGENCJĄ

KNOW-HOW
I RECEPTURY

ŻARWOK
CREATED BY TOM YEN

CYKLICZNE
SZKOLENIE
MARKETINGOWE

W PEŁNI
OPRACOWANY MODEL
BIZNESOWY



MENU ZORIENTOWANE NA CHINY!

ŻarWOK to jedyna taka marka i zarazem sieć franczyzowa na polskim rynku.

Inspiracje czerpie wprost z chińskiej tradycji kulinarnej, choć w nieco złagodzonej, amerykańskiej wersji. Siłą potraw jest bogaty, głęboki aromat z nutką egzotyki. Tego typu dania cieszą się dużą popularnością zarówno w USA i w Europie. ŻarWOK to jedyny tego typu koncept na rynku, który stanowi doskonałe uzupełnienie menu pizzerii.



DLA KAŻDEGO COŚ DOBREGO

Starannie przygotowane receptury, świeże składniki i zróżnicowana oferta to zdecydowane atuty ŻarWOKa.

W naszym lokalu klienci spróbują m.in. jedynych w swoim rodzaju warzywnych sajgonów, chrupiących krewetek zapiekanych w cieście oraz kilkunastu aromatycznych dań z mięsem i ryżem lub makaronem chow-main.

WYBIERZ



ŻARWOK
CREATED BY TOM YEN

CLASSIC

MIN. KWOTA INWESTYCJI:
35 000 ZŁ
(SPRZĘTY GASTRONOMICZNE)

OPŁATA WSTĘPNA:
5 000 ZŁ

OPŁATA BIEŻĄCA:
1 000 ZŁ

**WYMOGI
LOKALOWE:**

LOKAL O POW. MIN.: 25 m²

FORMAT



ŻARWOK
CREATED BY TOM YEN

+ NYPD

MIN. KWOTA INWESTYCJI:

14 500 ZŁ

+ MIN. KWOTA INWESTYCJI
W NYPD

OPŁATA WSTĘPNA:

2 500 ZŁ

+ OPŁATA NYPD

OPŁATA BIEŻĄCA:

500 ZŁ

+ OPŁATA NYPD

**WYMOGI
LOKALOWE:**

LOKAL O POW. MIN.: 50 m²

DWIE RESTAURACJE
POD JEDNYM DACHEM !!

NAJPRAWDOPODOBNIJ
JEDYNY TAKI KONCEPT W
POLSCIE



ŻARWOK
CREATED BY TOM YEN

w Twojej restauracji

NOWOŚĆ!

MIN. KWOTA INWESTYCJI:

14 500 ZŁ

OPŁATA WSTĘPNA:

4 500 ZŁ

OPŁATA BIEŻĄCA:

1 000 ZŁ

**WYMOGI
LOKALOWE:**

Miejsce w kuchni - około
2-3 metry bieżące

GORĄCA OFERTA!



**Rabat
-50%**
dla franczyzobiorców
NYPD!

Oszczędź nawet
30 000 zł
przez cały okres umowy!

JEDYNY TAKI
KONCEPT NA
RYNKU!

WSPARCIE NA
KAŻDYM ETAPIE
INWESTYCJI

KUCHNIA CHIŃSKA
„PO AMERYKAŃSKU”

KNOW-HOW
I RECEPTURY

IDEALNE
UZUPEŁNIENIE
MENU PIZZERII

JEDEN LOKAL,
JEDEN CZYNSZ

BŁYSKAWICZNY
ZYSK

NOWI
KLIENCI

WYPEŁNIENIE
LUK SPRZEDAŻOWYCH
PRZEZ DANIA
LUNCHOWO/OBIADOWE

OPTIMALIZACJA
WYDATKÓW

NISKA KWOTA INWESTYCJI



ŻARWOK
CREATED BY TOM YEN



NISKI KOSZT INWESTYCJI W KOLEJNE RESTAURACJE POD TYM SAMYM DACHEM !!

JEDYNNIE
14 500 ZŁ*



Moduł ŻarWOK

(stół chłodniczy
z 4 szufladami chłodzonymi,
2 WOKi indukcyjne, przegroda)



Pojemniki GN

do stołu
chłodniczego



Frytownica

2 x 8 litrów



Urządzenie do gotowania ryżu

KORZYŚCI PODANE JAK NA TALERZU!

	Standardowy	Rabat 50%**
	ŻarWOK	ŻarWOK + NYPD
Opłata za przystąpienie do sieci	5000 zł netto	2500 zł netto
Opłata miesięczna	1000 zł netto	500 zł netto

*cena może się nieznacznie różnić, ze względu na możliwości techniczne lokalu.

**oferta promocyjna ŻarWOK przy połączeniu z istniejącym lokalem NYPD.

**POSIADASZ JEDNĄ LUB DWIE MARKI POD
SWOIM DACHEM I CHCIAŁBYŚ WIĘCEJ?
DOŁÓŻ JEDNĄ, DWIE LUB NAWET TRZY BEZ
DODATKOWEJ INWESTYCJI I... DZIAŁAMY!**

***“ Dark kitchen to wspólna
przestrzeń wykorzystywana przez
kilka restauracji do
przygotowywania i dystrybucji
zamówień online ”
CBRE 2021***

**DARK KITCHEN TO PRZYSZŁOŚĆ
GASTRONOMI, JEST TO IDEALNA
ODPOWIEDŹ NA PANDEMIE
I POSTPANDEMICZNY CZAS -
TOMASZ JENCH PREZES ZARZĄDU**



KILKA RESTAURACJI POD JEDNYM DACHEM U NAS TO MOŻLIWE !!



POZNAJ NOWE, WIRTUALNE MARKI

I ZACZNIJ Z NAMI REWOLUCJĘ

Zobacz, jak połączyć gastronomię ze współczesną technologią.

W tym roku poszerzyliśmy naszą ofertę franczyzową aż o trzy unikatowe marki wirtualne, działające wyłącznie w opcji TAKE AWAY oraz DELIVERY. Stworzyliśmy je zarówno w odpowiedzi na potrzeby branży, ale też przede wszystkim z uwagi na jej dynamiczny rozwój. Jesteśmy przekonani, że marki typu GHOST KITCHEN w krótkim czasie zdominują i zrewolucjonizują polski rynek gastronomiczny. To doskonały sposób na to, aby w prosty sposób podnieść swój dochód, przy wykorzystaniu posiadanej już wcześniej infrastruktury gastronomicznej.

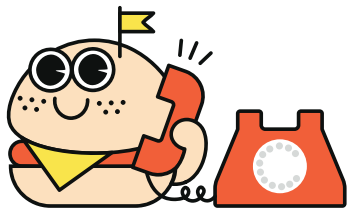


ALABAMA MAMA

Poznaj Alabama Mamę, wirtualny koncept wywodzący się z samego środka Alabamy.

To nic innego jak soczyste kurczaki w chrupiącej panierce. Nad ich jakością i smakiem czuwa energiczna gospodyni, która podbija nie tylko Wasze podniebienia, ale i serca. Marka ma zadanie stworzyć wirtualne miejsce pełne zapachu, ciepła domowego ogniska i pysznego jedzenia, do którego potencjalny odbiorca chętnie wróci po więcej.





+48 BURGER

+48 BURGER

Poczuj pełen luz z +48 BURGER!

Soczyste mięso wołowe, świeże i przemyślane dodatki... takie, że aż sąsiad by pozazdrościł! To bez wątpienia wszystko, co w Polsce lubimy najbardziej.

Burgery na stałe wpisały się w naszą kulturę. To już nie tylko zwykła bułka z mięsem i pomidorem na wakacjach nad morzem. Dzisiaj, coraz częściej są widoczne w postaci modnych, amerykańskich odpowiedników. W +48 Burger stawiamy na podkreślenie tego co najpiękniejsze w burgerach, ale... w wersji polskiej.

W naszych bułkach znajdziesz świeże mięso, składniki najwyższej jakości oraz dobry humor z przymrużeniem oka. W końcu został nam już tylko dobry (lub gorszy) humor i dobra szamka!*

*nazwy nie zostały wymierzone bezpośrednio w czyjeś uczucia.



FUNKY PIZZA

Baw się z nami swoją pizzą!

Kolejny koncept to doskonała propozycja dla kreatywnych i nietuzinkowych osób, które chciałyby mieć wpływ na to, co znajdą w pudełku.

Pizza bez rantów? Czemu nie, spróbujmy! Głównym atutem i cechą charakterystyczną marki Funky Pizza jest właśnie brak standardowego menu. To klient sam decyduje, co i w jakiej konfiguracji znajdzie na pizzy. Jej kolorystyka nawiązuje do stylu funky, ma być energetycznie i kolorowo.



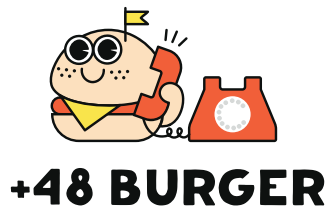
DODATKOWE WIRTUALNE MARKI



**BRAK
INWESTYCJI**

OPŁATA BIEŻĄCA
100 ZŁ

(JEDNA Z NAJNIŻSZYCH W BRANŻY)



**BRAK
INWESTYCJI**

OPŁATA BIEŻĄCA
100 ZŁ

(JEDNA Z NAJNIŻSZYCH W BRANŻY)



**BRAK
INWESTYCJI**

OPŁATA BIEŻĄCA
100 ZŁ

(JEDNA Z NAJNIŻSZYCH W BRANŻY)

ZARABIAJ JUŻ OD 4 DODATKOWYCH ZAMÓWIEŃ DZIENNIE



WARTOŚĆ JEDNEGO
ZAMÓWIENIA
40 ZŁ



CZAS PRACY
RESTAURACJI
11H

TWÓJ DODATKOWY OBRÓT WEDŁUG ILOŚCI ZAMÓWIEŃ

4 ZAMÓWIENIA
DZIENNIE

MIESIĘCZNY PRZYCHÓD

4800 ZŁ

40 ZŁ ŚREDNI KOSZYK
4 ZAMÓWIENIA DZIENNIE = 160 ZŁ

8 ZAMÓWIEŃ
DZIENNIE

MIESIĘCZNY PRZYCHÓD

9600 ZŁ

40 ZŁ ŚREDNI KOSZYK
8 ZAMÓWIENIA DZIENNIE = 320 ZŁ

11 ZAMÓWIEŃ
DZIENNIE

MIESIĘCZNY PRZYCHÓD

13200 ZŁ

40 ZŁ ŚREDNI KOSZYK
11 ZAMÓWIENIA DZIENNIE = 440 ZŁ

OTWIERAJĄC TRZY NASZE WIRTUALNE MARKI,
MOŻESZ **POTROIĆ SWÓJ OBRÓT**

*Podane wartości są tylko prognozami nie możemy ich zagwarantować

8 KROKÓW DO SUKCESU!

CZYLI JAK ZOSTAĆ NASZYM FRANCZYZOBIORCĄ?



01 WYPEŁNIASZ ANKIETĘ

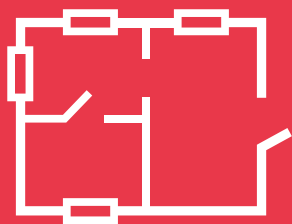
02 KONTAKTUJEMY SIĘ Z TOBĄ I UMAWIAMY NA SPOTKANIE



03 PODPISUJEMY UMOWĘ FRANCYZOWĄ



04 WSPÓLNIE WYBIERAMY LOKAL POD TWOJĄ RESTAURACJĘ



05

POMAGAMY
W PRZYGOTOWANIU
PROJEKTÓW
TECHNOLOGICZNYCH
I ARANŻACJI WNĘTRZ

06

PRZYGOTOWUJEMY
PEŁNĄ DOKUMENTACJĘ
DLA SANEPIDU
I CERTYFIKATY HACCP



07

ZAPRASZAMY NA
3-DNIOWE SZKOLENIE
W CENTRALI
YUMMY CONCEPTS

08

W TRAKCIE 4-7 DNI* SZKOLENIA
W TWOJEJ PLACÓWCE POMAGAMY
W JEJ OTWARCIU ORAZ SZKOLIMY
PRACOWNIKÓW

*ILOŚĆ DNI ZALEŻNA JEST OD KONCEPTU



WITAMY NA POKŁADZIE!

SUKCES MIERZONY NAGRODAMI!

2.

NAJLEPSZA
RESTAURACJA
Z DOWOZEM
W KRAKOWIE
Wg pyszne.pl 2013

15.

RESTAURACJA
W POLSCE
W KATEGORII
„RESTAURACJA
Z DOWOZEM”
Wg pizzaportal.pl

TOP

TAKEAWAY
2014 I 2015
Wg pyszne.pl

TOP
10

PIZZERII
W KRAKOWIE
W 2017
Wg naszemiasto.pl
2017

2

RESTAURACJE
NOMINOWANE
DO TOP 10
W KRAKOWIE
W 2016 I 2017 | 2018
Wg pyszne.pl

1

NAJLEPSZA
RESTAURACJA
W BYDGOSZCZY
W 2018
Wg pyszne.pl 2018

1

BEST FOOD
FRANCHISE
2018
Wg CV Live
Magazine 2018

25
SUPER
BRANDS

WŚRÓD 25
NAJLEPSZYCH
FRANCYZ
W POLSCE
Wg franchising.pl 2019



ŻARWOK -
REKOMENDACJE
RESTAURANT
GURU
W 2022
Wg Restaurant Guru

2

ŻARWOK -
DRUGIE MIEJSCE
W TOP 10 MIEJSC
DO ZJEDZENIA
W KRAKOWIE
Wg Onet.pl



ŻARWOK -
TRZECIE MIEJSCE
W POLECANYCH
RESTAURACJACH
W KRAKOWIE
Wg Wp.pl



ŻARWOK -
FINALISTA
W KATEGORII
FAST-FOOD
W 2022
Wg Food Business Awards

NAJPRAWDOPODOBNIJ NAJLEPSZA STRONA W POLSCE!

- Przejrzysty i estetyczny układ
- Pozycjonowanie lokalne (SEO), czyli działania mające na celu zwiększenie widoczności witryny w danej lokalizacji (regionie, mieście, miejscowości)
- Wdrażany system ratowania porzuconych koszyków
- Responsywność, czyli zdolność dopasowywania się witryny do urządzenia na którym jest wyświetlana (urządzenia mobilne, komputer stacjonarny, laptop)
- Unikalne, autorskie treści
- Widoczność w sieci po najważniejszych słowach kluczowych
- Koncentracja na odbiorcy i jego oczekiwaniach
- **Wiele, wiele więcej!**




MARKETING?

NIE MUSISZ SIĘ TYM MARTWIĆ!

Prowadzimy stałe, zaplanowane strategicznie działania marketingowe. Realizujemy cykliczne akcje promocyjne wprowadzające sezonowe potrawy oraz różnego rodzaju promocje cenowe w całej sieci.

KORZYŚCI



NIE MUSISZ
MARTWIĆ SIĘ
O MATERIAŁY
MARKETINGOWE,
TAKIE JAK
PLAKATY, STANDY,
ULOTKI I INNE.

WSZYSTKIE
MATERIAŁY SĄ
ZAPROJEKTOWANE
W JEDNEJ, SPÓJNEJ
LINII GRAFICZNEJ.

STAŁE PRACUJEMY
NAD TYM,
BY MARKA NYPD
WYRÓŻNIAŁA SIĘ
WYSOKĄ JAKOŚCIĄ
MARKETINGOWEGO
PRZEKAZU.

PROWADZIMY STAŁĄ
KOMUNIKACJĘ
NA FACEBOOKU.

PIZZA HOT SPOT

SMAKI ŚWIATA W ZASIĘGU RĘKI

WWW.MOWIDORSKA.PIZZA

POBIERZ NASZĄ APLIKACJĘ

MojePizzeria

WHAT THE FREAK!

NAJBARDZIEJ ZATRĘŚCIŁE PIZZE EVER!

PIZZA HOT HAVANERA

SÓL
OMG
SOMEONE
CALL 911

MANGO

KURCZAK

ANANAS

CZERWONA CEBULA

I JESTEŚ W DOMU!

KONKURS

WYGRAJ NAJNOWSZEGO XBOXA SERIES S!

POKAŻ NAM JAK WYGLĄDA TWOJE #PIZZAHOMEOFFICE

SPRAWDŹ ZASADY NA DRUGIEJ STRONIE

XBOX SERIES S

BINGO
KMA PLANDZOWA

NETFLIX
VOLUNTER
O WARTOŚCI 130 zł

WWW.MOWIDORSKA.PIZZA

POBIERZ NASZĄ APLIKACJĘ

DEDYKOWANE
MATERIAŁY
PROMOCYJNE

DOSTĘP DO UNIWERSALNYCH
I EDYTOWALNYCH SZABLONÓW
GRAFICZNYCH DO KOMUNIKACJI
W SIECI

SZKOLENIA Z GOOGLE
ADS + INSTRUKCJE



MARKETING LOKALNY

POZNAJ SPOSOBY I STRATEGIE, KTÓRE ZADZIAŁAŁY U INNYCH

Przed Tobą pomogliśmy już kilkudziesięciu franczyzobiorcom, więc masz pewność, że dostajesz narzędzia, wiedzę i wsparcie, dzięki którym podbijesz serca klientów w swoim mieście. Cykliczne webinary szkoleniowe, wsparcie w tworzeniu materiałów marketingowych, akcji promocyjnych i to nadal tylko początek! Marketing z dziedziny gastronomii znamy już ponad 10 lat, więc skorzystaj z naszej wiedzy i pozwól sobie odnieść prawdziwy sukces.



SZKOLENIA
Z MARKETINGU
Z OBSŁUGI
PODSTAWOWYCH
NARZĘDZI DO
MARKETINGU

KAMPANIE
LOKALNE

SZKOLENIA
Z BUSINESS
MANAGERA
+ INSTRUKCJE

SZKOLENIA
Z NARZĘDZI
GRAFICZNYCH

MARKETING NARRACYJNY, CZYLI TECHNIKA
BAZUJĄCA NA BUDOWANIU WIĘZI KLIENTA
Z MARKĄ ZA POMOCĄ ANGAŻUJĄCYCH
OPowieści z produktami w tle

PROJEKTOWANIE PŁAKATÓW,
ULOTEK, STANDÓW, ITP.
W JEDNEJ, SPÓJNEJ LINII
GRAFICZNEJ



MARKETING GLOBALNY

SKORZYSTAJ Z SIŁY MARKI I ROZWIJAJ SIĘ JESZCZE SZYBCIEJ

Stajesz się częścią silnej marki, która dba o swój wizerunek, o celowość i zasięgi swoich komunikatów. Konkursy, akcje czasowe, oferty specjalne czy dodatkowe promocje - to wszystko element strategii marketingowej, którą nieustannie dopracowujemy, a Ty po prostu z tego korzystasz. Nasza w tym głowa, żeby ludzie kojarzyli marki NYPD, ŻarWOK, Alabama Mama, +48 Burger czy Funky Pizza



TWORZENIE,
PLANOWANIE
I PUBLIKOWANIE
POSTÓW NA FACEBOOKU

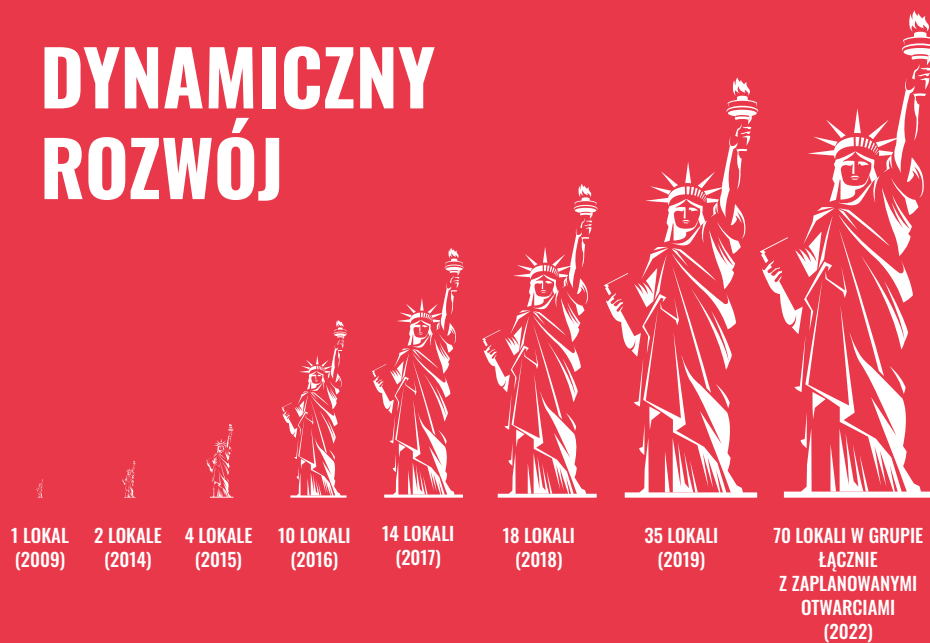
STAŁY KONTAKT
Z ODBIORCAMI,
DBAŁOŚĆ
O RELACJE

SPÓJNA
KOMUNIKACJA
W SOCIAL MEDIA

REGULARNY
UDZIA
W TARGACH
I WYSTAWACH

LICZBY ROBIĄ WRAŻENIE!

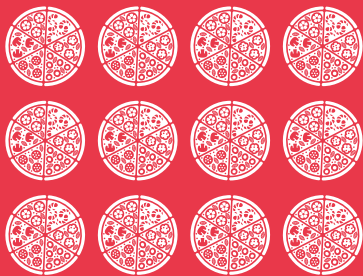
DYNAMICZNY ROZWÓJ



*niski średni
food cost**

29% DANIA
GŁÓWNE
ŻARWOK

30% PIZZA

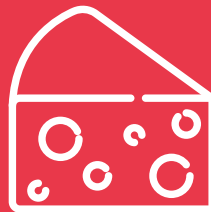


OKOŁO

1 800 000

SPRZEDANYCH PIZZ
W 2021 ROKU

ABY JE PRZYGOTOWAĆ...



ZUŻYLIŚMY
**290 TON
SERA**



ORAZ
**120 TYŚ LITRÓW
SOSU CZOSNKOWEGO**

*Orientacyjne wartości

CZY WIESZ, ŻE W **2021** ROKU UGOTOWALIŚMY...



490 TON
CIASTA
DO PIZZY

=



3 WALENIE
BŁĘKITNE



110 TYŚ KM

MAKARONU NOODLE

WYSTARCZAJĄCO DUŻO

ABY
OBWINĄĆ
KSIĘŻYC

10x

Yummy Concepts

JUŻ PONAD

70

**ZAKONTRAKTOWANYCH LOKALI W GRUPIE
YUMMY CONCEPTS!**

(ŁĄCZNIE Z ZAPLANOWANYMI OTWARCIAMI)

CZAS NA TWOJĄ WSPANIAŁĄ RESTAURACJĘ!



DOŁĄCZ DO NAS!

ZADZWOŃ I UMÓW SIĘ NA ROZMOWĘ!

NOWOJORSKA.PIZZA, ZARWOK.PL, YCSA.PL

TEL. DO DZIAŁU FRANCZYZY: +48 12 378 67 99

TEL. TOMASZ JENCH - PREZES ZARZĄDU: +48 531 206 600

TOMEK@NYDPPIZZA.PL



zarwok.pl



nowojorska.pizza



alabamamama.pl



48 BURGER

48b.pl / www.48burger.pl



funkypizza.pl