

Yummy Concepts

ZOSTAŃ NASZYM FRANCZYZOBIORCĄ



ŻARWOK
CREATED BY TOM YEN



+48 BURGER



**pepperoni
Picassos**



Polska marka





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.

2

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 conceptów. 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.

3



HISTORIA MARKI



2009

POWSTAJE
PIERWSZA
RESTAURACJA
NYPD



2012

ZMIANA
UDZIAŁOWCÓW
NYPD



2014

POWSTAJE
PIERWSZA
RESTAURACJA
FRANCYZOWA



2015

POWSTAJE
PIERWSZA
RESTAURACJA
POZA KRAKOWEM



2016

WZROST O 340% ILOŚCI
RESTAURACJI NYPD
W PORÓWNIANIU DO
POPZEDNIEGO ROKU



2017

POZYSKANIE UZNANEGO I
WIARYGODNEGO INWESTORA
ORAZ PRZEKSZTAŁCENIE NYPD
W SPÓŁKĘ AKCYJNĄ



2017

NOWA STRATEGIA
MARKETINGOWA NYPD
I NAWIĄZANIE STAŁEJ
WSPÓŁPRACY Z AGENCJĄ
MARKETINGOWĄ



2018

WPROWADZENIE
AUTORSKICH SOSÓW
OSTRYCH

POF
POLSKA ORGANIZACJA
FRANCYZODAWCÓW

2018

NYPD CZŁONKIEM PRESTIŻOWEJ
POLSKIEJ ORGANIZACJI
FRANCYZODAWCÓW



2019

DEBIUT APLIKACJI
MOBILNEJ NYPD



2020

BIZNES ODPORNY
NA PANDEMIE
(NOWE OTWARCIA)



2021

STWORZENIE NOWEJ
SIECI RESTAURACJI
ŻARWOK



+48 BURGER

2022

DEBIUT WIRTUALNYCH
MAREK: ALABAMA MAMA,
+48 BURGER



YummyGO360

2023

STWORZENIE
YUMMYGO360 I
YUMMYREVIEW



NYPD ZAJMUJE 3 MIEJSCE NA SIEĆ
ROKU WEDŁUG PYSZNE.PL A 1
MIEJSCE JAKO NAJLEPSZĄ
SIEĆ PIZZERII W POLSCE.

2023



ALABAMA MAMA ZOSTAŁA
WYBRANA NAJLEPSZĄ
WIRTUALNĄ MARKĄ
WEDŁUG PYSZNE.PL

2024



2025

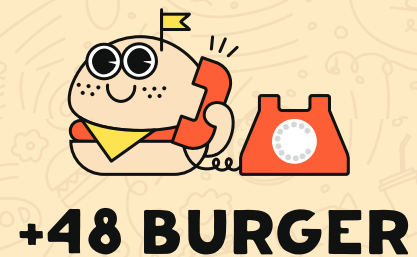
DEBIUT PEPPERONI PICASSOS,
YUMMYPOS, YUMMYAPP I
YUMMYORDER.



2025

EKSPANSJA DO EGIPITU POD
NOWĄ MARKĄ NEW PIZZA
DEPARTEMENT

**POLSKA MARKA
PONAD
16 LAT NA RYNKU !**



PIZZERIE
W NOWOJORSKIM
STYLU

DANIA
KUCHNI
AMERICAN-CHINESE

CHRUPIĄCE
KAWAŁKI
KURCZAKA RODEM
Z AMERYKI

PYSZNE BURGERY
Z DOSTAWĄ DO
DOMU

WŁOSKA PIZZA
Z CERTYFIKATAMI
D.O.P W IŚCIE
ARTYSTYCZNYM
STYLU.



6



7

DLACZEGO WARTO SKORZYSTAĆ?



-  **SZYBKI ZWROT INWESTYCJI**
-  **GOTOWY MODEL BIZNESOWY**
-  **RECEPTURY WSZYSTKICH DAŃ**
-  **WSPARCIE SZKOLENIOWCÓW 7 DNI W TYGODNIU**
-  **WŁASNA APLIKACJA MOBILNA**
-  **DARMOWE SZKOLENIA MARKETINGOWE**
-  **PREFERENCYJNE WARUNKI NA PYSZNE.PL, GLOVO I NASZEJ STRONIE WWW**

-  **WIELOPOZIOMOWE WSPARCIE MARKETINGU LOKALNEGO**
-  **ROZPOZNAWALNA MARKA**
-  **WSPARCIE DZIAŁU PRAWNEGO**
-  **WSPARCIE MARKETINGOWE**
-  **WŁASNE SYSTEMY DO ZARZĄDZANIA FIRMĄ 360 - (YUMMYPOS, YUMMYAPP I YUMMYORDER)**
-  **NAJTAŃSZA FRANCZYZA PIZZY NA RYNKU (STAN NA CZERWIEC 2025)**
-  **OPŁATA BIEŻĄCA OD 1250 ZŁ NETTO**

WYJĄTKOWE RECEPTURY

Co kilka miesięcy w naszych lokalach wprowadzamy nowe, sezonowe dania. Staramy się pozytywnie zaskoczyć naszych klientów, oferując im nowatorskie, odkrywcze receptury. Często są to pizze nawiązujące do pory roku i charakterystycznych dla niej 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 wynos. Wykorzystujemy je również jako składnik unikatowych dań. Planujemy poszerzanie naszej oferty o dodatkowe produkty.





NYPD Legnica Tadeusza Gumińskiego 17

CZY WIESZ, ŻE ?

Pierwsza placówka NYPD powstała w 2009 roku, od tego czasu ciągle pojawiają się nowe lokalizacje na mapie Polski...i nie tylko. Od 2025 budujemy sieć również w Egipcie i planujemy podbój kolejnych rynków zagranicznych.

10



New York Pizza Department to sieć pizzerii franczyzowych, stworzona z fascynacji pulsującym rytmem Nowego Jorku i jego kosmopolitycznymi smakami.

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.

Tym, co wyróżnia naszą markę, jest przede wszystkim najwyższa jakość, zespół pełen pasji oraz animowane postacie NYPD, takie jak Chesse i Yorkie, stworzone specjalnie dla marki.

NAJTAŃSZA FRANCZYZA NA RYNKU PIZZY

U nas nie płacisz procentu od obrotu, tylko stałą, niską opłatę franczyzową.

DLACZEGO ZREZYGNOWALIŚMY Z % OD OBROTU?

W Yummy Concepts postawiliśmy na uczciwe i przejrzyste zasady współpracy. Dlatego zrezygnowaliśmy z pobierania prowizji procentowej od obrotu i zastąpiliśmy ją niską, stałą opłatą franczyzową.



Dlaczego?

Bo uważamy, że Twój sukces nie powinien oznaczać większych opłat dla nas. Franczyza ma wspierać Twój rozwój, a nie hamować go dodatkowymi kosztami w miarę wzrostu sprzedaży.

Efekt?

Rekordzista w naszej sieci dzięki tej zmianie zaoszczędził ponad 6000 zł miesięcznie. Jeśli ktoś z naszych obecnych partnerów miał wcześniej umowę z % od obrotu – zmieniliśmy ją na korzystniejszych warunkach, bo gramy fair i długoterminowo.

11

NYPD – pełnowymiarowa restauracja z obsługą na miejscu i opcją dostawy.



NYPD Express – kompaktowy format, idealny pod dostawy i szybkie odbiory, z ewentualną salą na kilka stolików.



12

- **MIN. KWOTA INWESTYCJI:**
65 000 ZŁ NETTO
- **CAŁKOWITA KWOTA INWESTYCJI:**
OD 120 TYS. ZŁ NETTO
- **OPŁATA WSTĘPNA:**
6 000 ZŁ NETTO - PROMOCJA
- **OPŁATA BIEŻĄCA:** 1400 ZŁ NETTO
- **WYMOGI LOKALOWE:**
LOKAL O POW. MIN. 50 M²

- **MIN. KWOTA INWESTYCJI:**
50 000 ZŁ NETTO
- **CAŁKOWITA KWOTA INWESTYCJI:**
OD 90 TYS. ZŁ NETTO
- **OPŁATA WSTĘPNA:** 3000 ZŁ NETTO - PROMOCJA
- **OPŁATA BIEŻĄCA:** 1250 ZŁ NETTO
- **WYMAGANIA LOKALOWE:**
OD 30 M² SAM NYPD EXPRESS
OD 35 M² NYPD EXPRESS + ŻARWOK

YOUR SUCCESS, OUR STORY

POZNAJ HISTORIĘ NASZYCH FRANCZYZOBIORCÓW.

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 Tomasza Jencha, prezesa NYPD S.A, i za jego namową postanowił przekształcić swój nowo wybudowany lokal w restaurację 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 rzesze rodziców z dziećmi.

Dziś do lokalu, zwłaszcza w weekendy, 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 innowacji!

NYPD Legnica Tadeusza Gumińskiego 17

13



„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, znalazł swoją grupę odbiorców, a jego restauracja stała się jednym z kluczowych miejsc na kulinarnej mapie miasta. Jak? Przede wszystkim dzięki rzetelnemu rozeznaniu w terenie i bezbłędnej intuicji. Pan Darek dokładnie przeanalizował rynek i ocenił swoje szanse. Sztuką nie jest rozpocząć własny biznes, lecz go utrzymać.

Małe miasta niosą ze sobą specyficzny i hermetyczny rynek, ale wysoka jakość NYPD, procedury, szybkość dostaw oraz pełne wsparcie ze strony centrali przełożyły się szybko na wysoką sprzedaż w lokalu. Już po około roku nastąpił pełny zwrot z inwestycji wynoszącej 110 tys. brutto - to ogromny sukces!

Dlaczego 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 pandemia koronawirusa wpłynęła na kondycję restauracji. Otóż, ku zdziwieniu wielu, aktualnie odnotowywane są spore wzrosty obrotowe. Po pierwsze, dlatego że kilka lokalnych pizzerii nie zareagowało odpowiednio na zmieniający się rynek i nie wytrzymały konkurencji.

Drugim powodem jest to, że w czasie kryzysu nasze pizzerie zazwyczaj notują wzrosty sprzedażowe, ponieważ klienci nie chcą lub nie mają wystarczających środków, aby stołować się w droższych restauracjach, a u nas za rozsądne pieniądze bez problemu naje się 3-4-osobowa rodzina.



ŻARWOK
CREATED BY TOM YEN

Poznajmy się! Oto ŻarWOK, marka stworzona z miłości do chińskiej tradycji kulinarnej, która doskonale łączy się z amerykańskim stylem.

Tutaj światła neonów w Chinatown mieszają się z fantastycznymi zapachami unoszącymi 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.



JESTEŚMY NAJWIĘKSZĄ SIECIĄ CHIŃSKICH RESTAURACJI FRANCZYZOWYCH W POLSCE!

I to nie wszystko...

ŻARWOK WSKAKUJE NA 6. MIEJSCE WŚRÓD NAJWIĘKSZYCH SIECI Z KUCHNIĄ CHIŃSKĄ W EUROPIE!*

Ustępujemy tylko międzynarodowym gigantom takim jak:

- | | | |
|---|---------------------|--|
| 1 | Chopstix Noodle Bar |  UK, chiński fast food |
| 2 | Wok to Walk |  Holandia, stir-fry z otwartej kuchni |
| 3 | Pitaya |  Francja, azjatycki street food |
| 4 | Wagamama |  UK, pan-azjatycka fusion |
| 5 | Woko |  Francja, azjatycka casual dining |
| 6 | ŻarWOK |  Polska, typowo chińska kuchnia z WOK-a |

Tym bardziej jesteśmy z tego dumni, że jesteśmy polską marką – i to marką z charakterem, która rozpycha się łokciami wśród europejskich liderów! A to dopiero początek.

*dane na czerwiec 2025

DLACZEGO WARTO SKORZYSTAĆ?



**PIERWSZA I JEDYNA SIEĆ
FRANCZYZOWA RESTAURACJI
“CHIŃSKICH” W POLSCE**



**W PEŁNI OPRACOWANY
MODEL BIZNESOWY**



KNOW-HOW I RECEPTURY



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



**WSPARCIE DZIAŁU
PRAWNEGO**



**WSPARCIE MARKETINGOWE,
STAŁA WSPÓŁPRACA Z AGENCJĄ**



**WŁASNE SYSTEMY DO
ZARZĄDZANIA FIRMĄ 360 -
(YUMMYPOS, YUMMYAPP I YUMMYORDER)**



**OPŁATA BIEŻĄCA JUŻ OD 500 ZŁ
NETTO - NAJTAŃSZA OPŁATA NA
EUROPEJSKIM RYNKU**



ŻARWOK
CREATED BY TOM YEN



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, jak 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 mein.



ŻarWOK Classic – pełnowymiarowa restauracja z salą dla gości i dostawą do klienta.



Classic



ŻarWOK w Twojej restauracji – wirtualna kuchnia jako dodatek do Twojego lokalu – więcej zamówień, lepsze wykorzystanie przestrzeni, wyższa rentowność.



W twojej restairacji



- MINIMALNA KWOTA INWESTYCJI: 35 000 ZŁ NETTO (SPRZĘT GASTRONOMICZNY)
- CAKOWITA KWOTA INWESTYCJI: 70 000 ZŁ NETTO
- OPŁATA WSTĘPNA: 2500ZŁ NETTO - PROMOCJA
- OPŁATA BIEŻĄCA: 1000 ZŁ NETTO
- WYMOGI LOKALOWE: LOKAL O POW. MIN. 25 M²

- KOSZT WYPOSAŻENIA GASTRONOMICZNEGO: OKOŁO 14 500 ZŁ NETTO
- OPŁATA WSTĘPNA: 2 000 ZŁ NETTO - PROMOCJA
- OPŁATA BIEŻĄCA: 1000 ZŁ NETTO
- WYMOGI LOKALOWE: LOKAL O POW. MIN. 35 M²

ŻarWOK + NYPD dwa koncepty - pod jednym dachem. Podwójna oferta jeden lokal, więcej zysków.



**DWIE RESTAURACJE
POD JEDNYM DACHEM !!
NAJPRAWDOPODOBNIEJ
JEDYNY TAKI KONCEPT
W POLSCE!**

- MINIMALNA KWOTA INWESTYCJI:
MIN. KWOTA NYPD + 14 500 ZŁ NETTO
- OPŁATA WSTĘPNA:
OPŁATA WSTĘPNA NYPD
+ 2500 ZŁ NETTO
- OPŁATA BIEŻĄCA: 500 ZŁ NETTO +
OPŁATA NYPD
- LOKAL O POW. MIN. 50 M²

GORĄCA OFERTA DOŁĄCZ DO GRONA LIDERÓW !

- JEDYNY TAKI KONCEPT NA RYNKU!
- WSPARCIE NA KAŻDYM ETAPIE INWESTYCJI
- KUCHNIA CHIŃSKA „PO AMERYKAŃSKU”
- IDEALNE UZUPEŁNIENIE MENU PIZZERII
- BŁYSKAWICZNY ZYSK
- WYPEŁNIENIE LUK SPRZEDAŻOWYCH PRZEZ DANIA LUNCHOWE/OBIADOWE
- NISKA KWOTA INWESTYCJI
- KNOW-HOW I RECEPTURY
- JEDEN LOKAL, JEDEN CZYNSZ
- NOWI KLIENCI
- OPTIMALIZACJA WYDATKÓW



ŻARWOK
CREATED BY TOM YEN



**ZASKAKUJĄCE
INNOWACJE, KTÓRE
ZMIENIAJĄ ZASADY GRY!**

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 PANDEMIĘ
I POSTPANDEMICZNY CZAS”

- **TOMASZ JENCH PREZES ZARZĄDU**

POZNAJ NOWE, WIRTUALNE MARKI I ZACZNIJ Z NAMI REWOLUCJĘ

**ZOBACZ, JAK POŁĄCZYĆ GASTRONOMIĘ
ZE WSPÓŁCZESNĄ TECHNOLOGIĄ.**

W naszej ofercie posiadamy trzy unikatowe
marki wirtualne, działające wyłącznie w opcji na
wynos oraz z dostawą.

Stworzyliśmy je w odpowiedzi na
potrzeby branży oraz ze względu na
jej dynamiczny rozwój. Jesteśmy
przekonani, że marki typu „ghost
kitchen” wkrótce zdominują
i zrewolucjonizują polski rynek
gastronomiczny.
To doskonały sposób na
zwiększenie dochodów przy
wykorzystaniu już posiadanej
infrastruktury gastronomicznej.



**Pepperoni
Picassos**



+48 BURGER



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.

PEPPERONI PICASSOS

Pepperoni Picassos to wirtualna pizzeria, która łączy włoską jakość z artystycznym podejściem do pizzy. Każda kompozycja w menu to małe dzieło sztuki – stworzone z najwyższej jakości składników (w tym certyfikowanych D.O.P.), z nutą kreatywnego szaleństwa, dostarczane prosto pod drzwi klienta. Marka wyróżnia się nie tylko smakiem, ale i charakterem – lekkim, żartobliwym, zapadającym w pamięć.

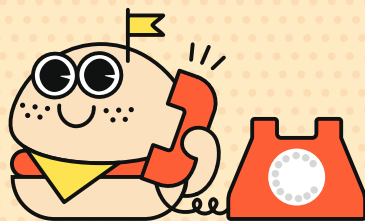
Opracowaliśmy recepturę ciasta i dobór składników tak, by można było serwować pełnowartościową pizzę włoską bez konieczności inwestowania w nowe piece – wystarczy to, co już masz w swojej kuchni. Pizza premium, oparta na autentycznych włoskich produktach, zdobywa coraz większą popularność w Polsce – teraz możesz ją mieć u siebie bez dużych kosztów i z wielkim potencjałem na sukces.



24



25



+48 BURGER



26

+48 BURGER

Poczuj pełen luz z +48 BURGER! Soczyste mięso wołowe i świeże, przemysłane dodatki... takie, że aż sąsiad pozazdrości! To wszystko, co w Polsce lubimy najbardziej. Burgery na stałe wpisały się w naszą kulturę. To już nie tylko bułka z mięsem i pomidorem na wakacjach nad morzem. Dziś coraz częściej pojawiają się w postaci modnych, amerykańskich odpowiedników.

W +48 BURGER stawiamy na to, 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 mają na celu urażenia czyichkolwiek uczuć.



+48 BURGER



- OPŁATA ZA WEJŚCIE I PRZYGOTOWANIE: 500 ZŁ NETTO

- OPŁATA BIEŻĄCA: 300 ZŁ NETTO

- OPŁATA ZA WEJŚCIE I PRZYGOTOWANIE: 500 ZŁ NETTO

- OPŁATA BIEŻĄCA: 300 ZŁ NETTO

- OPŁATA ZA WEJŚCIE I PRZYGOTOWANIE: 500 ZŁ NETTO

- OPŁATA BIEŻĄCA: 300 ZŁ NETTO



27

8 KROKÓW DO SUKCESU

CZYLI JAK ZOSTAĆ NASZYM FRANCYZOBIORCĄ



SUKCES MIERZONY NAGRODAMI

	2. NAJLEPSZA RESTAURACJA Z DOWOZEM W KRAKOWIE Według pyszne.pl - 2013		15. RESTAURACJA W POLSCE W KATEGORII „RESTAURACJA Z DOWOZEM” Według pizzaportal.pl		ŻARWOK - REKOMENDACJE RESTAURANT GURU W 2022, 2023, 2024 I 2025 Według Restaurant Guru		ŻARWOK - DRUGIE MIEJSCE W TOP 10 MIEJSC DO ZJEDZENIA W KRAKOWIE Według onet.pl - 2022
	TOP TAKEAWAY 2014 I 2015 Według pyszne.pl		TOP 10 PIZZERII W KRAKOWIE W 2017 Według naszemiasto.pl 2017		ŻARWOK - TRZECIE MIEJSCE W POLECANYCH RESTAURACJACH W KRAKOWIE Według wp.pl		ŻARWOK - FINALISTA W KATEGORII FAST-FOOD Według Food Business Awards - 2022
	2 RESTAURACJE NOMINOWANE DO TOP 10 W KRAKOWIE W 2016 I 2017 2018 Według pyszne.pl		NAJLEPSZA RESTAURACJA W BYDGOSZCZY W 2018 Według pyszne.pl 2018		ALABAMA MAMA ZOSTAŁA WYBRANA NAJLEPSZĄ WIRTUALNĄ MARKĄ Według pyszne.pl - 2023		NYPD ZAJMUJE 3 MIEJSCE NA SIĘĆ ROKU A 1 MIEJSCE JAKO NAJLEPSZA SIĘĆ PIZZERII W POLSCE Według pyszne.pl - 2023
	BEST FOOD FRANCHISE 2018 Według CV Live Magazine 2018		WŚRÓD 25 NAJLEPSZYCH FRANCYZ W POLSCE Według franchising.pl - 2019		NYPD NOMINOWANE DO TOP 10 NAJLEPSZYCH SIECI ROKU 2024 według pyszne.pl		NYPD ZOSTAŁO WYBRANE NAJLEPSZĄ RESTAURACJĄ W OPOLU według UBER Eats - 2024

MARKETING NIE MUSISZ SIĘ TYM PRZEJMOWAĆ

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



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



WSZYSTKIE MATERIAŁY SĄ ZAPROJEKTOWANE W JEDNEJ, SPÓJNEJ LINII GRAFICZNEJ.



NIEUSTANNIE DBAMY O TO, ABY NASZE MARKI WYRÓŻNIAŁY SIĘ WYSOKĄ JAKOŚCIĄ MARKETINGOWEGO PRZEKAZU.



PROWADZIMY STAŁĄ KOMUNIKACJĘ NA FACEBOOKU.





DOŁĄCZ DO NAS

UMÓW SIĘ NA ROZMOWĘ !



TOMASZ JENCH PREZES ZARZADU:



48 531 206 600



TOMEK@NYDPPIZZA.PL



www.ycsa.info



+48 BURGER



**pepperoni
Picassos**



Polska marka

zarwok.pl | nowojorska.pizza | alabamamama.pl | www.48burger.pl | ppizza.pl