



A.BLIKLE

MARKA
ZE 157-LETNIĄ TRADYCJĄ

KIM JESTEŚMY?

A.Blikle to najbardziej rozpoznawalna marka cukiernicza i jednocześnie najstarsza cukiernia w Polsce. Firma została założona w 1869 przez Antoniego Kazimierza Bliklego i od dnia powstania jej flagowy lokal mieści się przy ul. Nowy Świat w Warszawie.

Od blisko **157 lat** A. Blikle słynie z wyrobu znanych w całym kraju pączków, luksusowych ciast, ciastek i tortów. Oferta marki ciągle się rozwija i aktualnie obejmuje również naturalne lody, makaroniki, cookies oraz zimne i gorące napoje. Na szczególną uwagę zasługuje też wytrawna oferta oparta na pieczonym pączku.

Sprawdzone receptury przekazywane z pokolenia na pokolenie, dbałość o smak, zapach i wygląd wyrobów w połączeniu z ręczną pracą naszych mistrzów cukierniczych dają w efekcie wyjątkowo **smaczne** i doceniane przez kolejne pokolenia klientów produkty.

Produkty A.Blikle są nie tylko smaczne ale i zdrowe ponieważ robimy wszystko, aby wykorzystywać jedynie **naturalne** składniki.

MARKA A. BLIKLE

- Nawet najlepsza receptura i ani mistrz cukiernictwa nie stworzą wyjątkowego produktu, jeżeli nie zostaną użyte naturalne, najwyższej jakości składniki znanego pochodzenia. To one wpływają na smak, konsystencję i zapach, a tą znacząca różnicę można wyczuć w każdym kęsie.
- Przy produkcji wykorzystujemy najlepsze sprawdzone składniki: jaja od kur z wolnego wybiegu, mleko, śmietana, najwyższej jakości mąka z polskich zbóż, naturalne drożdże, miód i wiele innych prawdziwych składników.
- Nie mamy sekretów. Nie używamy tajemniczych składników, korzystamy z tego co daje nam natura. Nie dodajemy m.in.
 - - konserwantów,
 - - emulgatorów,
 - - wzmacniaczy smaku
- To sprawia, że produkty są smaczne i zdrowe.



WYSTRÓJ I FUNKCJONALNOŚĆ PLACÓWEK

Rozwój placówek planowany jest w oparciu o sprawdzony format, nową funkcjonalność i wystrój kawiarni. Do ostatnich inwestycji należą Sadyba Best Mall, projekt otrzymał nagrodę Best Shop Concept Awards 2022 w kategorii gastronomia.







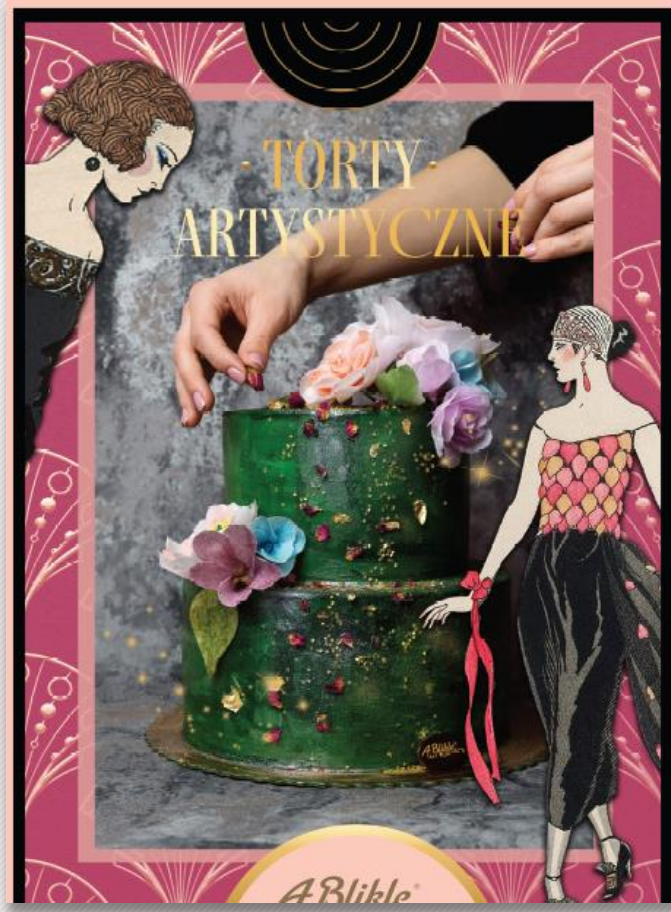
A. Blikle
1869

A. Blikle
1869

A. Blikle
1869

POREVG





KOMUNIKACJA MARKETINGOWA

Spójne komunikaty nawiązujące do długoletniej historii marki

PORTFEL PRODUKTOWY

Kategorie odpowiadające na oczekiwania naszych Klientów

- NOWOCZESNE
CIASTKA
- NAJWYŻSZEJ
JAKOŚCI
SUROWCE
- PRECYZCJA I
PASJA
- DOPASOWANIE
OFERTY DO
AKTUALNYCH
POTRZEB





MAKARONIKI

Peretki cukiernictwa jako kategoria prezentowa





TORTY

Wyjątkowa okazja zasługuje na idealny tort zrealizowany zgodnie z wytycznymi Gości



A. Blikle
1869
SMAK NATURY

LODOWE CZWARTKI

2 ZŁ
GAŁKA

Promocja obowiązuje w każdy czwartek do dnia 25.08.2022 r.
Regulamin dostępny w cukierni.

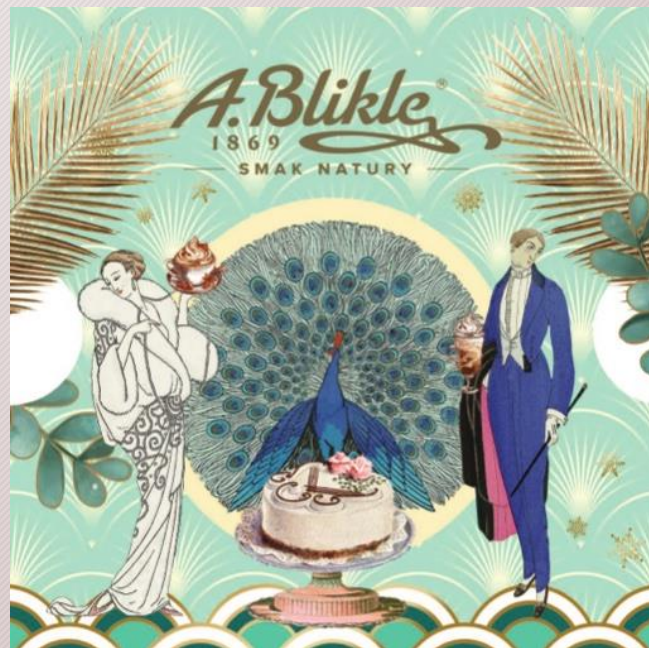
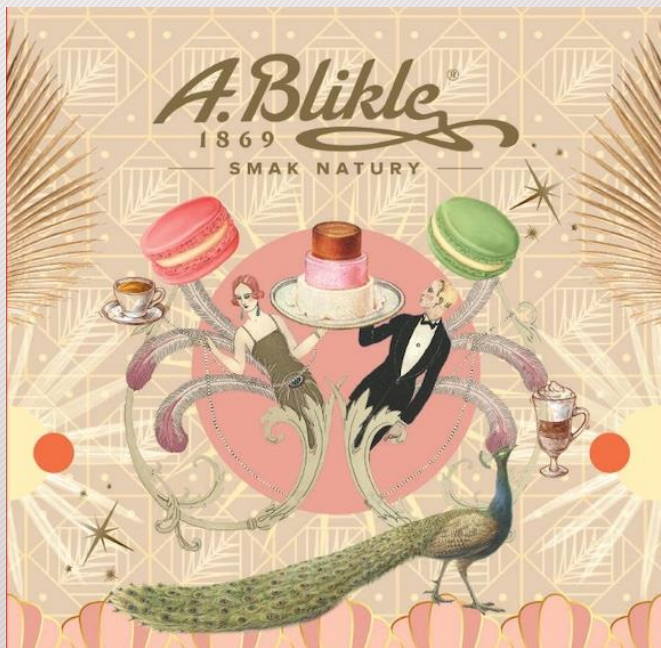


LODY

Wspaniałe, oryginalne smaki i dopasowana ekspozycja

OPAKOWANIA

Przy projektach opakowań współpracujemy z pasjonatami, którzy uchwycili wyjątkowość marki i jej długoletnią tradycję



KOGO SZUKAMY?

Profil osoby:

Franczyza A.Blikle nie jest dla wszystkich. Najlepiej, gdy kandydat ma już za sobą doświadczenie w prowadzeniu własnej działalności gospodarczej oraz sprawdził się w zarządzaniu zespołem ludzi, doświadczenie w gastronomii i cukiernictwie mile widziane, choć nie jest to warunek konieczny. Szansę mają osoby przedsiębiorcze, które odznaczają wysokimi standardami etycznymi, zmysłem ekonomicznym, cechami przywódczymi i umiejętnością utożsamienia się z marką, którą reprezentują.

Codziennie zarządzanie:

Bycie faktycznym, a nie teoretycznym szefem, obecnym wśród swoich ludzi i gości jest sprawą absolutnie kluczową. Głęboko wierzymy w to, że tylko tak można osiągnąć sukces w tym biznesie. Franczyzobiorca A.Blikle nie powinien być w swojej restauracji gościem. Powinien on być w centrum sytuacji, aby szybko podejmować decyzje biznesowe i dawać pracownikom przykład, nawet robiąc kawę czy obsługując gości.

Ambasador marki:

Dobre prowadzenie cukierni to nie wszystko. Oczekujemy od franczyzobiorcy aktywnego zaangażowania w budowę wizerunku i świadomości marki, krótkoterminowy zysk jest istotny ale to czy sukces osiągniemy w dłuższym terminie zależy od siły marki i jej wizerunku.

KOGO SZUKAMY?

Podstawą sukcesu franczyzy A. Blikle jest dobór odpowiednich kandydatów na franczyzobiorców. Poszukujemy ludzi przedsiębiorczych, którzy chcieliby pracować w ramach niezbyt dużego, ale odnoszącego sukcesy systemu, a jednocześnie posiadać własną firmę i na bieżąco nią kierować.

A.Blikle wymaga od swych franczyzobiorców pełnego poświęcenia czasu, wysiłku i zaangażowania w prowadzenie swojej placówki.

- Przekonanie do marki i świadomość jej znaczenia i wartości
- Przywiązanie do jakości i dbanie o jakość w każdym obszarze działalności
- Świadomość konieczności pełnego i długotrwałego zaangażowania
- Gotowość do budowania sukcesu przez lata, ze świadomością, że mogą być to lata lepsze i gorsze.
- Świadomość konieczności podporządkowania się regułom naszego systemu
- Dbanie o potrzeby klientów - gości cukierni, oraz o pracowników.
- Umiejętności komunikacji i interpersonalne, ułatwiające budowanie relacji z pracownikami i klientami
- Zdolności przywódcze i profesjonalizm w działaniu
- Duch przedsiębiorczości - dążenie do sukcesu, akceptacja ryzyka
- Umiejętność zarządzania przedsiębiorstwem - osoby wykazujące zdolności analityczne i decyzyjne.
- Doświadczenie w prowadzeniu działalności gospodarczej.
- Znajomość zagadnień finansowych oraz sposobów kontroli kosztów.
- Inicjatywa i upór w dążeniu do celu, szczerłość i uczciwość.

Rozpoczynając współpracę z A.Blikle masz gwarancję partnerskich relacji. Otrzymasz wsparcie zarówno przy otwarciu cukierni jak i w trakcie jej funkcjonowania. W momencie podpisania umowy przekazujemy kompletny Podręcznik Operacyjny dający pełną wiedzę i pomoc w poruszaniu się w nowym biznesie



CO OFERUJEMY?

WYMOGI LOKALOWE I FORMATY PLACÓWEK

Franczyzobiorca może zaproponować lokal znaleziony przez siebie. W takim przypadku niezbędne jest posiadanie prawa do lokalu w formie własności lub umowy najmu. A.Blikle pozostawia sobie prawo do weryfikacji i akceptacji lokalizacji.

Wraz z przyznaniem autoryzacji wyznaczamy strefę wyłączności terytorialnej gwarantującej Państwu niepowstawanie kolejnych cukierni naszej sieci na terenie objętym wyłącznością

Warunki techniczne do sprawdzenia przed podjęciem decyzji

- Przydział energii elektrycznej min 20 kWh
- Klimatyzacja
- Woda i kanalizacja
- Brak formalnych przeszkód ze strony sanepidu
- Brak przeszkód ze strony administracji, wspólnoty, konserwatora zabytków itp.

Istnieje możliwość otwarcia cukierni w jednym z trzech formatów

Wyspa

- To najmniejszy format, rekomendowany do wykorzystania jako taktyczny test przed większą inwestycją lub jako docelowy format w słabszych galeriach lub pasażach handlowych. Oferta dostosowana jest do wielkości wyspy i zgody galerii handlowej.

WYMOGI LOKALOWE I FORMATY PLACÓWEK

Kawiarnia

- To największy format, rekomendowany do wykorzystania w najlepszych pod względem wielkości i odwiedzalności galeriach handlowych lub przy ulicach o dużym natężeniu ruchu pieszych. Wielkość lokalu pozwala na zaproponowanie klientom pełnej oferty. W lokalu lub w jego bezpośrednim sąsiedztwie istnieje możliwość zagospodarowania dużej i komfortowej przestrzeni na stoliki i miejsca siedzące.
- Wymagania lokalowe: wejście z ulicy lub korytarza galerii handlowej z dużymi witrynami, powierzchnia od 80 do 200 m²

Cukiernia

- To średni format do wykorzystania w dobrych galeriach handlowych lub mniejszych lokalizacjach. W tym posiadamy kilka stolików, a asortyment może być ograniczony ze względu na ograniczone miejsce ekspozycyjne.
- Wymagania lokalowe: wejście z ulicy lub korytarza galerii handlowej z dużymi witrynami, powierzchnia ok 30 - 70 m²

Wyspa cukiernicza

- To najmniejszy format do realizacji w galeriach handlowych. Korzyścią jest brak inwestycji w elementy na stałe związane z lokalem. Wyspa jest mobilna i można ją powiększać o część siedzącą, np. ogródek.
- Wymagania od 10 - 20 m²

FINANSE

Podstawowe koszty związane z uruchomieniem własnej placówki:

- Zakup licencji
- Projekt lokalu, nadzór nad jego wykończeniem oraz prace adaptacyjno - budowlane
- Zakup odpowiedniego wyposażenia (specjalistyczny sprzęt ekspozycyjny, wyposażenie gastronomiczne, małe i duże AGD, meble, elementy wyposażenia i wykończenia wnętrza) i sprzętu IT (komputer, kasa fiskalna, drukarka itp.)

Nakłady inwestycyjne związane z uruchomieniem własnej cukierni-kawiarni wynoszą **od 150 do 500 tys. PLN netto** w zależności od lokalizacji, powierzchni lokalu oraz jego stanu technicznego. Oczywiście nie wszystkie nakłady inwestycyjne muszą być pokryta z własnych środków - dość powszechne jest finansowanie poprzez kredyt czy leasing.

Dodatkowo należy pamiętać o:

- Kosztach związanych z zakupem produktów i wyrobów na pierwsze zatowarowanie placówki
- Kosztach związanych z zakupem opakowań i pozostałego drobnego wyposażenia.

KLUCZOWE CZYNNIKI SUKCESU

Sukces finansowy Franczyzobiorcy uzależniony jest przede wszystkim od wysokości realizowanych przychodów, a te z kolei zależą w głównej mierze od:

- Lokalizacji, wielkości lokalu i formatu
- Umiejętności sprzedażowych personelu w placówce ale i poza placówką
- Poziomu i jakości obsługi klienta
- Zaangażowania właściciela placówki i całego personelu
- Jakości współpracy z firmą A.Blikle

Trafny wybór lokalizacji i realizacja ww. kluczowych czynników umożliwia sukces finansowy:

- **Zysk już w pierwszym kwartale działalności**
- **Zwrot całości zaangażowanego kapitału pod dwóch latach działalności**
- **Atrakcyjne wynagrodzenie właściciela**

Monika Kulczyńska

monika.kulczynska@blikle.pl

tel. 669 609 703



A. Blikle[®]
1869
— SMAK NATURY —