Dobra Pączkarnia

od 1989

STRONA SPIS TREŚĆI

3 Historia marki
4 Tradycyjna forma
5 Lokalicacje
6 Dynamiczny rozwój
7-8 Słodka receptura
9 Produkcja
10 Produkty najwyższej jakości
11-12 Najlepsze pączki
13-14 Smaki pączków
15 Opakowania
16-18 Specjalności
19-20 Donuty, Sweetburger
21 Kulki maślankowe
22 Pączki Łaciate, Czekoladowe
23 Wsparcie
24-27 System franczyzowy
28 Nasze biuro

Dobra Pączkarnia Sp. z o. o. Sp. k.
ul. 5 lipca 46,
70-374 Szczecin

NIP: 8522626990
KRS: 0000652157

Telefon kontaktowy: 508 577 886
kontakt@dobrapaczkarnia.pl

Dobra Pączkarnia

Jesteśmy

Dobra Pączkarnia

od 1989

Świeże, smaczne, ręcznie wyrabiane na miejscu - codziennie wysmażamy dla Was tysiące naszych pączkowych specjałów o najlepszych walorach.

Historia marki

Nasza przygoda z gastronomią sięga roku 1989 za sprawą Pawła Golemy. Jego wiedza i doświadczenie sprawiły, że był on pomysłodawcą pierwszej pączkarni w Szczecinie. Pączkarnie korzystają z oryginalnej receptury produkcji pączków. Pilnujemy jej jak cennego skarbu, dbając o każdy etap przygotowania naszych słodkości, zgodnie z zachowaniem sprawdzonych i utrwalonych metod produkcji.

Dobra Pączkarnia

od 1989

Tradycyjna forma

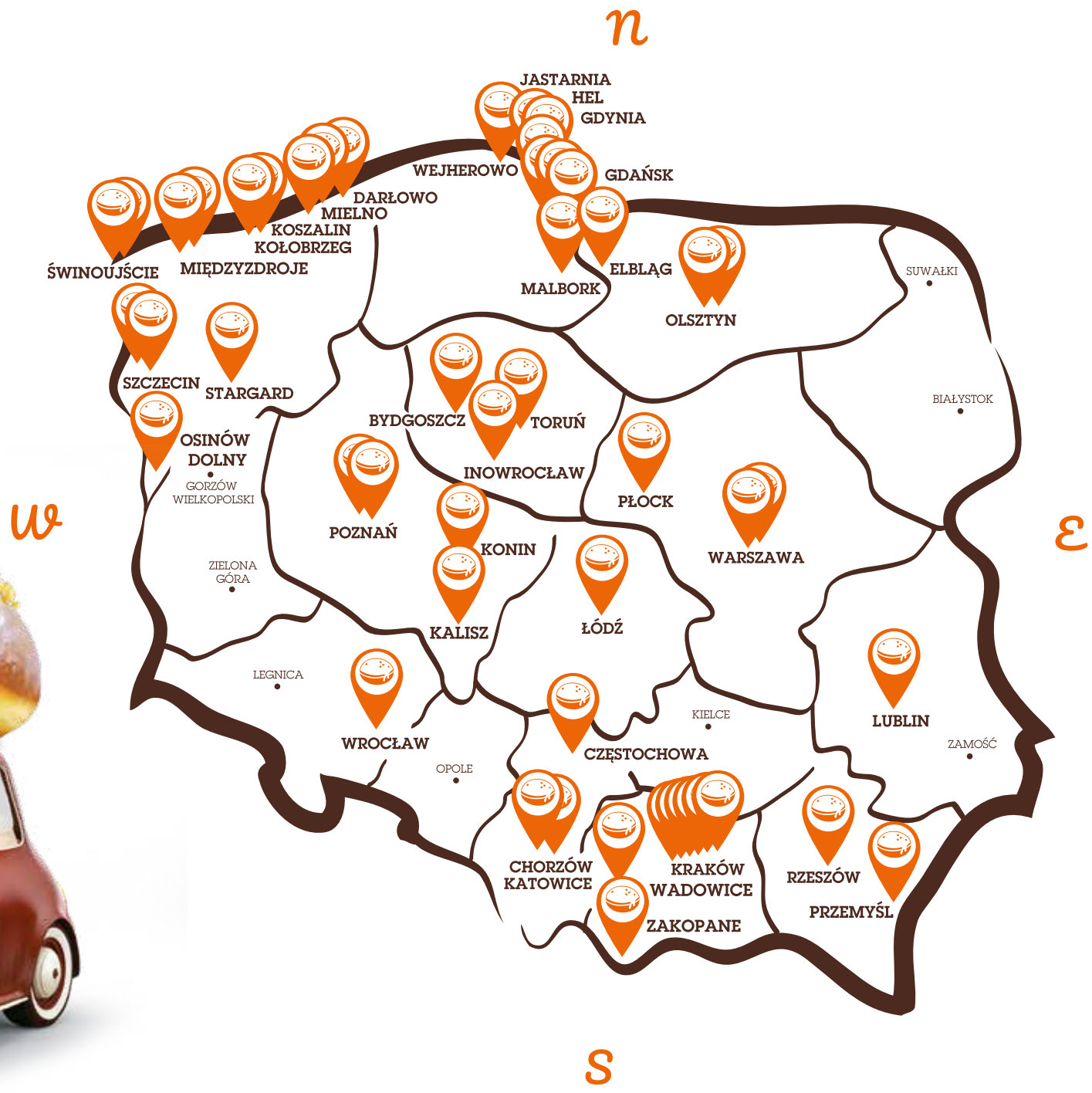
Logo oraz identyfikacja wizualna nawiązują do stylu retro.

Każdy punkt Dobrej Pączkarni jest starannie przygotowany zgodnie z nią.

Świnoujście, ul. Bema 13

Lokalizacje

Pączkarnie znajdują się w całej Polsce.
Wkrótce kolejne otwarcia!



Dynamiczny rozwój

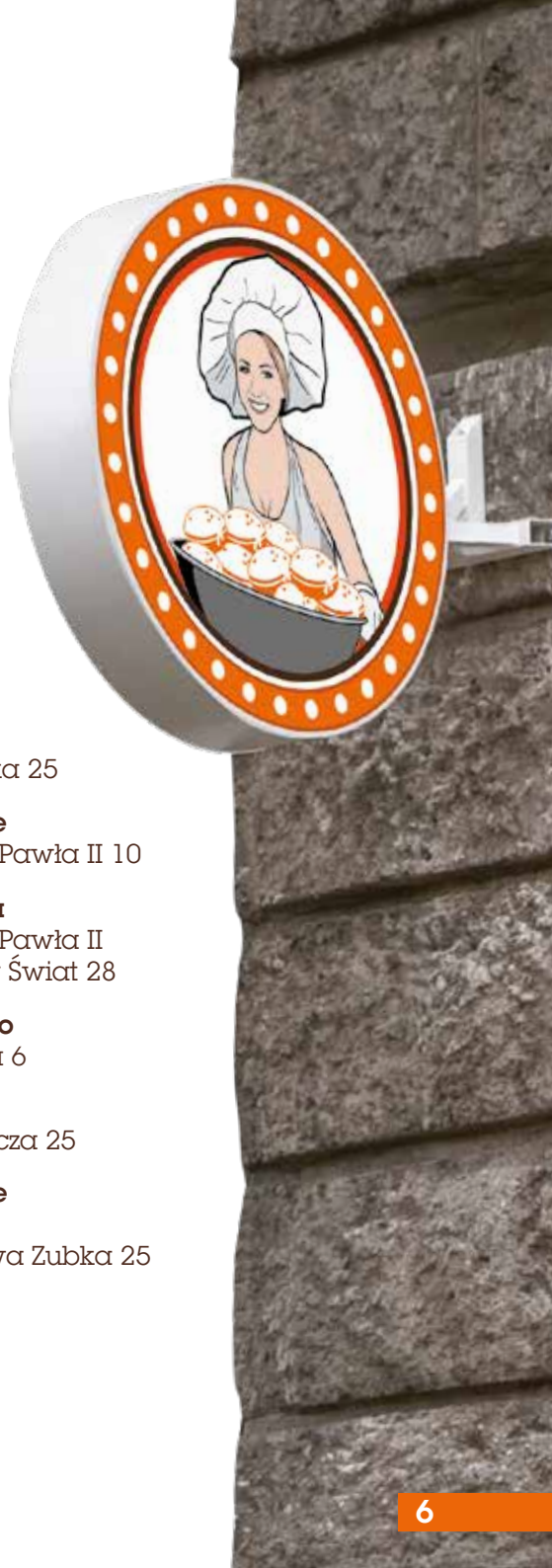
...przyczynił się na przestrzeni lat do ekspansji naszych punktów w ruchliwych lokalizacjach dużych miast w całej Polsce.

Gdynia, ul. 10 Lutego 16

Gdańsk, pl. Dominikański 1

Szczecin, pl. Rodła 8

Kraków, ul. Floriańska 24



Bydgoszcz
· ul. Dworcowa 2

Chorzów
· ul. Wolności 38

Częstochowa
· al. Najświętszej Maryi Panny 29

Darłowo
· ul. Władysława IV 14

Elbląg
· ul. Hetmańska 1

Gdańsk
· pl. Dominikański 1
· al. Grunwaldzka 92/98

Gdynia
· ul. 10 Lutego 16

Hel
· ul. Wiejska 92

Inowrocław
· ul. Królowej Jadwigi 17

Jastarnia
· ul. Hermana 1

Kalisz
· ul. Zamkowa 14

Katowice
· ul. 3 Maja 20

Kołobrzeg
· ul. Giełdowa 7a
· ul. Towarowa 18/4

Konin
· ul. Dworcowa 15

Koszalin
· ul. Zwycięstwa 21a

Kraków
· przejście podziemne
· ul. Basztowa/Lubicz
· ul. Floriańska 24
· ul. Grodzka 5
· ul. Karmelicka 8
· ul. Stradomska 18

Łódź
· ul. Zamenhofa 1/3

Lublin
· ul. Krakowskie Przedmieście 19

Malbork
· ul. Kościuszki 43

Międzyzdroje
· ul. Gryfa Pomorskiego 21
· Promenada Gwiazd 5

Mielno
· ul. Kościuszki 9
· ul. Chrobrego 5

Olsztyn
· ul. Kościuszki 45c
· ul. Prosta 38

Osinów Dolny
· Osinów Dolny 50

Płock
· ul. Królewiecka 22a

Pobierowo
· ul. Grunwaldzka 80a

Poznań
· ul. Dąbrowskiego 26
· ul. Półwiejska 28

Przemyśl
· ul. Fransiszkańska 37

Rzeszów
· ul. Kościuszki 4/13

Stargard
· ul. Piłsudskiego 102/U1

Szczecin
· pl. Brama Portowa 4
· pl. Rodła 8

Świnoujście
· ul. Bema 13
· ul. Żeromskiego 79

Toruń
· ul. Szeroka 25

Wadowice
· pl. Jana Pawła II 10

Warszawa
· al. Jana Pawła II
· ul. Nowy Świat 28

Wejherowo
· ul. Pucka 6

Wrocław
· ul. Kuźnicza 25

Zakopane
· Droga Stanisława Zubka 25

Słodka receptura

Świeże, smaczne, ręcznie wyrabiane na miejscu - codziennie wysmażamy tysiące naszych pączkowych specjałów o najlepszych walorach. Pączki z Dobrej Pączkarni wyróżnia coś więcej niż puszyste, delikatne ciasto, doskonały kształt, jasna obrączka i bogato nadziane wnętrze.

Słodka receptura

W każdym z nich znajdziesz miłość i dbałość o składniki najwyższej jakości. Jesteśmy dumni, że możemy Wam podarować nasz skarb - niepowtarzalny smak ukryty w naszych pączkach!

Produkcja

Bądź świadkiem produkcji naszych specjałów. Pączki wyrabiamy na Waszych oczach.

Produkty najwyższej jakości

Biznesowo jesteśmy związani z Polską Grupą Dystrybucyjną - ogólnopolskim dystrybutorem wysokiej jakości produktów piekarsko-cukierniczych. Współpraca z nim daje nam dostęp do najnowszych rozwiązań z dziedziny cukiernictwa oraz profesjonalne zaplecze technologiczne. Gwarancja obsługi wszystkich punktów przez najlepszą w naszej branży sieć dystrybucyjną pozwala nam uzyskać jednakowo najwyższą jakość i powtarzalność produktów w naszych punktach na terenie całego kraju.

Najlepsze pączki

Dobra Pączkarnia powstała z myślą o słodkiej uczcie dla Was oraz uśmiechu Waszych najbliższych. Pączki wyrabiamy ręcznie, nie zawierają sztucznych dodatków i konserwantów. Codziennie nasi cukiernicy dbają o ich najwyższą jakość, dzięki czemu są zawsze ciepłe i świeże. Smakowi i zapachowi pączków z Dobrej Pączkarni trudno się oprzeć.

wyrabiane
na miejscu
bez sztucznych
dodatków
i konserwantów
świeże
ciepłe
bogato
nadziane
puszyste
i delikatne
ciasto

Smaki pączków

Przez cały rok zapewniamy duży wybór naszych pączkowych specjałów, zarówno o smakach tradycyjnych, owocowych, jak i oryginalnych. W ofercie posiadamy ponad 60 smaków.

Marmolady, nadzienia owocowe czy kremy. Nasza oferta wciąż wzbogacana jest o nowe inspiracje smakowe.

CZEKOLADA BANAN
chocolate - banana
Schokolade - Banane
CZEKOLADA
chocolate/Schokolade
JAGODA
blueberry/Beere
SER WIŚNIA
cottage cheese/cherry
Quark/Kirche
Dobra Pączkarnia
od 1989
PĄCZKI
CIEPŁE
PĄCZKI
RÓŻA
rose/Rose
MALINA
raspberry/Himbeere

Opakowania

Pączki pakujemy w papierowe torebki. Zadbaliśmy o Waszą wygodę - do większych zamówień stworzyliśmy specjalne kartony.

Specjalności

Na specjalne okazje i święta wprowadzamy unikatowe smaki pączków, aby poszerzać horyzonty naszych klientów.

Specjalności

Stworzyliśmy pączki regionalne: W Toruniu Pączki piernikowe, a w Wadowicach Pączki z kremem papieskim.

Z okazji Halloween przygotowaliśmy strasznie pyszne pączki w halloweenowych dekoracjach.

Specjalności

Mamy dla Was coś pysznego, tym razem w wersji wytrawnej! Poszerzyliśmy ofertę o pączki staropolskie: z nadzieniem mięsnym lub szpinakowym z serem feta.

Donuty

Popularny amerykański przysmak w polskim wydaniu, czyli donut udekorowany kolorową posypką. Słodki i szczególnie uwielbiany przez dzieci. Bajecznie wygląda, a smakuje jeszcze lepiej!

Dzień Dziecka

Donuty dekorujemy zabawnymi czekoladkami.

Dzień Kobiet

W Dzień Kobiet nawet pączki rozkwitają!

DONUT
z chrupką polewą

Sweetburger

CZEKOLADOWĄ

OWOCOWĄ

PISTACJOWĄ

Smaczny, słodki, kolorowy,
bogato wypełniony owocami!

Kulki maślankowe

Minipączki o smaku maślankowym, bez nadzienia. Przygotowywane z puszystego, delikatnego ciasta, obtoczone cukrem waniliowym.

Pączki łaciate

Pączki łaciate zawdzięczają swój wygląd i wyjątkowy smak prostemu połączeniu: puszystego ciasta tradycyjnego z delikatnym ciastem czekoladowym.

Pączki czekoladowe

Alternatywą dla pączków tradycyjnych są pączki czekoladowe. Oryginalne, z drożdżowego ciasta czekoladowego, wypełnione delikatnym czekoladowym nadzieniem..

Wsparcie

W naszym Biurze Centralnym w Szczecinie wyspecjalizowana grupa managerów dba o działanie całej sieci i wspiera partnerów w kwestiach logistycznych, towarowych i promocyjnych.

508 577 886

System franczyzowy

Co oferujemy?

- system franczyzowy oparty na sprawdzonym modelu biznesowym
- profesjonalne doradztwo i program wsparcia przy podpisywaniu umów
- kompleksowy projekt architektury wnętrza i wyposażenia Twojej pączkarni
- harmonogram prac i finansowania inwestycji
- szkolenia dla franczyzobiorcy i jego przyszłych pracowników
- sprawdzoną sieć dostawców i partnerów
- gwarancję bezpiecznej umowy
- stały nadzór nad Twoją działalnością
- kampanie marketingowe, spójne z identyfikacją wizualną sieci
- świeży i smaczny produkt, który spełnia najwyższe normy jakościowe
- szeroką ofertę smaków pączków

Kogo szukamy?

- osób zaangażowanych w aktywne prowadzenie pączkarni i jej rozwój
- osób przedsiębiorczych, poszukujących sprawdzonych pomysłów na własny biznes
- osób posiadających odpowiedni kapitał na rozruch firmy
- osób samodzielnych, z umiejętnością zarządzania zespołem i jego motywowania
- osób odpowiedzialnych, które dopilnują najwyższej jakości naszych produktów oraz standardów prowadzenia punktu Dobrej Pączkarni
- osób z pasją, którym zależy na dobrym produkcie i szybkim zwrocie z inwestycji!

System franczyzowy

Profil lokalizacji

- lokal o powierzchni min. 40 m², z dużą witryną sprzedażową
- zlokalizowany przy głównym ciągu komunikacyjnym
- brak schodów, podwyższeń przed lokalem
- możliwość sprzedaży bezpośredniej z okienka
- dwa wejścia do lokalu
- przyłącze elektryczne o mocy min. 20 kW
- wentylacja mechaniczna z wydajnością
- min. 2500 m³/h i podłączeniem ø 250 mm

Wadowice, plac Jana Pawła II 10

Inwestycja

Otwierając lokal pod szyldem "Dobra Pączkarnia" znacznie zwiększasz bezpieczeństwo swojej inwestycji. Po opracowaniu projektu technologicznego otrzymasz szczegółową specyfikację techniczną lokalu. Remont lokalu możesz również przeprowadzić przy współpracy z naszymi zaprzyjaźnionymi wykonawcami. My natomiast dostarczymy wyposażanie niezbędne do produkcji naszych pączków.

Do Twoich obowiązków na etapie inwestycji będzie należeć:

- przekazanie Franczyzodawcy wszelkich niezbędnych materiałów i informacji koniecznych do zaprojektowania lokalu (np. informacje o lokalizacji, rzut DWG lokalu, itp.)
- uzyskanie wszystkich niezbędnych decyzji administracyjnych (np. decyzja z SANEPID, pozwolenie na budowę, pozwolenie na użytkowanie, decyzja o lokalizacji reklamy zewnętrznej (np. zgoda konserwatora zabytków lub wspólnoty mieszkaniowej), opinia kominiarska
- nadzór i koordynacja procesu budowy lokalu
- opracowanie dokumentacji powykonawczej i uzyskanie wszelkich niezbędnych odbiorów dla otwarcia lokalu

System franczyzowy

e-Centrum Obsługi Franczyzowej

e-Centrum Obsługi Franczyzowej to specjalnie zaprojektowana platforma, dzięki której uzyskasz dostęp do wszystkich niezbędnych dokumentów, instrukcji oraz Podręcznika Operacyjnego, który stanowi kompendium wiedzy Franczyzobiorcy. Za pośrednictwem e-COF w łatwy i intuicyjny sposób dokonasz raportowania niezbędnych danych do Centrali Franczyzodawcy.

Centralny system logistyczny

Centralny System Logistyczny zapewnia bezpieczne, wygodne i dochodowe prowadzenie pączkarni. Wszystkie produkty spożywcze, opakowania, a także odzież dla pracowników możesz zamówić korzystając ze specjalnej platformy internetowej – System Zamówień jest integralną częścią e-COF. Dzięki współpracy z Polską Grupą Dystrybucyjną zostaną one dostarczone bezpośrednio do Twojego punktu.

Marketing

Dobra Pączkarnia to marka najlepiej rozpoznawalna w branży. Dzieje się tak nie tylko z powodu najwyższej jakości naszych pączków. To także zasługa skutecznej strategii marketingowej i konsekwentnie kreowanego wizerunku marki. Działania marketingowe są prowadzone centralnie, ale jeśli Franczyzobiorca chciałby zająć się dodatkową promocją lokalną swojego punktu taka możliwość również istnieje. Prowadzimy stałe, zaplanowane działania marketingowe. Realizujemy akcje promocyjne i wprowadzamy sezonowe, okazjonalne pozycje do naszej oferty.

Zasady franczyzy, czyli 5 kroków do własnego biznesu

1. Spotkanie informacyjne

Na pierwsze spotkanie zapraszamy do Szczecina! Zależy nam na tym, aby każdy potencjalny franczyzobiorca dobrze poznał nasz zespół i firmę, dzięki czemu podejmie świadomą decyzję o rozpoczęciu własnej działalności zgodnej z naszym modelem biznesowym. Podczas pierwszego spotkania przedstawimy Ci zasady funkcjonowania lokalu, niezbędne warunki techniczne lokalizacji oraz koszty związane z budową Dobrej Pączkarni, po czym przekażemy wzór wstępnej umowy franczyzowej.

2. Nawiązanie współpracy

Podpisana umowa przedwstępna nie jest równoznaczna z obowiązkiem podjęcia ostatecznej decyzji! Stwarza Ci możliwość zapoznania się ze szczegółami umowy franczyzowej oraz realnej oceny inwestycji. Na etapie podpisywania umowy jesteśmy do dyspozycji naszych franczyzobiorców. Dokonujemy szczegółowej analizy gospodarczej (m.in. zamierzenia inwestycyjnego, projekcji finansowej, tj. oszacowania stopy zwrotu, planu gospodarczego i finansowego) w celu zminimalizowania ryzyka. Jeśli wciąż wyrażasz zainteresowanie współpracą z nami, pomożemy Ci opracować biznesplan oraz znaleźć lokal dopasowany do naszych standardów w atrakcyjnym, aktywnym handlowo miejscu. Projekt lokalu opracuje dla Ciebie nasz doświadczony zespół, co pozwoli zoptymalizować funkcjonowanie Twojej pączkarni. Ustawienie urządzeń ma przyczyniać się do efektywności działalności, dlatego ważne jest, aby nasi Klienci mogli obserwować proces produkcji pączków. Na podstawie wstępnego projektu architektury wewnętrznej sporządzimy plan realizacji budowy i wyposażenia wraz z ich kosztorysem, a także ustalimy harmonogram prac, które są niezbędne do uruchomienia Twojego punktu Dobrej Pączkarni.

3. Działania adaptacyjne

Po realizacji projektu podejmujemy działania adaptacyjne. Zależy nam na zaangażowaniu franczyzobiorcy począwszy od propozycji lokalizacji, aż po realizację wszelkich prac budowlanych, wentylacyjnych oraz związanych z pozyskiwaniem pozwoleń, oczywiście na podstawie naszych wytycznych. Z naszej strony zapewniamy Ci dobór i dostarczenie odpowiednich maszyn i urządzeń, które będą gwarancją sprawnej i niezawodnej pracy w Twojej pączkarni. Okres przygotowania punktu do otwarcia w dużym stopniu zależy od stanu technicznego wybranego lokalu (od miesiąca do trzech).

4. Cykl szkoleniowy

Każdy franczyzobiorca przechodzi dwuetapowe szkolenie. Pierwsze z nich odbywa się we wskazanym przez Franczyzodawcę, działającym w sieci lokalu. Trwa ok. 6 godzin i ma charakter pokazowy. Franczyzobiorca poznaje nie tylko proces produkcji pączków, ale też standard wykończenia lokalu co pomaga w późniejszym przygotowaniu własnej pączkarni. Uczestnicy szkolenia przyglądają się jedynie całemu procesowi produkcji pączków oraz zapoznają z zasadami obsługi klienta.

5. Prowadzenie punktu Dobrej Pączkarni

Udało Ci się otworzyć punkt Dobrej Pączkarni - gratulujemy! Wiemy, że każdy lokal ma swoją specyfikę, dlatego przekazywany jest ostatecznie do samodzielnego zarządzania franczyzobiorcy dopiero po miesięcznym okresie rozruchowym. Z naszymi partnerami pozostajemy jednak w stałym kontakcie mailowym i telefonicznym, tym samym stanowiąc przez cały czas ich dodatkowe wsparcie. Stworzyliśmy również specjalny elektroniczny portal dla naszych franczyzobiorców, do którego każdy otrzymuje indywidualny dostęp. Znajdziesz tam informacje niezbędne do prowadzenia własnego punktu: zarówno procedury dot. naszej receptury, listy produktów, podręcznik operacyjny i inne dokumenty do pobrania, jak i system składania zamówień. W trosce o prawidłowe funkcjonowanie prowadzimy w naszych pączkarniach nadzór i regularne kontrole. Podczas audytów osoby z zarządu lub instruktorzy dokonują oceny punktu na podstawie jakości pączków, czystości i zarządzania lokalem, komunikacji z Klientem itp. Wizyty mają na celu podniesienie standardów i zapobieganie ewentualnym odchyleniom od ustalonego wzorca funkcjonowania pączkarni, a także uniknięcia trudności w jej prowadzeniu. Jesteśmy otwarci na pomysły naszych partnerów i zapewniamy możliwość ich wdrażania, oczywiście w ramach kreowania pozytywnego wizerunku oraz rentowności całej sieci.

Nasze biuro

Jesteśmy otwarci na Wasze pytania i propozycje. Zapraszamy do naszego szczecińskiego biura na słodkie spotkanie z nami przy pączkach i kawie!

Osoby zarządzające:
Krzysztof Jakubowski - prezes zarządu
Dominik Golema

Dyrektor ds. rozwoju:
Eliza Golema

Zastępca dyrektora ds. rozwoju:
Karolina Danowska

Kierownik ds. franczyzy:
Jacek Kloc

Specjalista ds. organizacyjno-prawnych:
Beata Korwin-Piotrowska

Specjalista ds. kontroli jakości, instruktor:
Maciej Pojmański
Andrzej Fraszczyk

Specjalista ds. sprzedaży i szkoleń
Eveline Popowska

1989

Najsmaczniejsze pączki z tradycją

www.dobrapaczkarnia.pl

Dobra Pączkarnia