



*the*  
**WHITE  
BEAR  
COFFEE**

**Zapraszamy Cię  
na wspólną filiżankę kawy!**

# O nas

Jesteśmy Ula, Mariusz, Piotr, Marcin i Łukasz – właściciele sieci the White Bear Coffee, praktycy biznesu z wieloletnim doświadczeniem w rozwijaniu marek franczyzowych, znający branżę gastronomiczną i kawową od podszewki. Nasza pierwsza wspólna kawiarnia powstała w 2019 r. w Białymstoku. Dziś w stolicy Podlasia mamy już 5 punktów, własną palarnię kawy i sklep internetowy. Na przestrzeni ostatnich lat nie tylko stworzyliśmy, ale też szczegółowo przetestowaliśmy koncept WBC, który dziś oferujemy naszym partnerom jako sprawdzony pomysł na biznes.





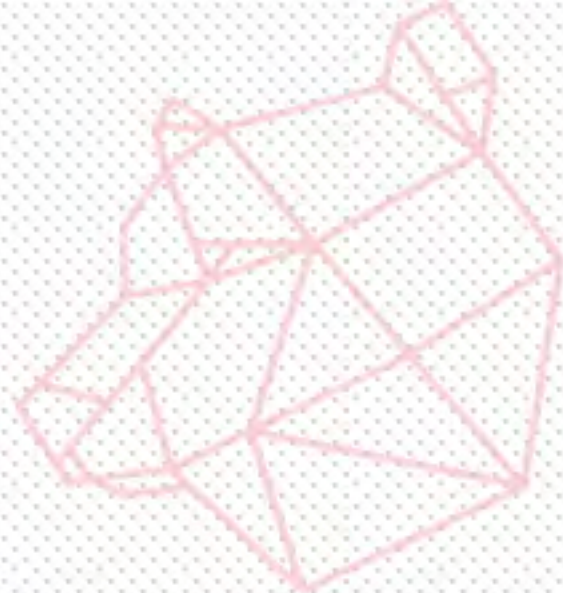
## Dlaczego White Bear Coffee?

Kawa z własnej, rzemieślniczej palarni, profesjonalna obsługa i designerski wystrój wnętrza. Kawiarnie the White Bear Coffee to nowoczesne, tętniące życiem miejsca, które stanowią odpowiedź na potrzeby współczesnych konsumentów – poszukujących lokali z charakterem i marek z oryginalną osobowością.

Goście doceniają nasze kawiarnie za bezkompromisową jakość ziaren i naparów, sezonowe menu oraz bogaty wybór ciast. Tworzymy przyjazną atmosferę, jesteśmy otwarci na ludzi i chcemy, aby każdy czuł się u Miśka jak u siebie.

**Brzmi dobrze? Poznajmy się bliżej!**

# WBC w liczbach



Obecnie sieć the White Bear Coffee znajdziecie w: Białymstoku, Warszawie, Krakowie, Lublinie, Ostrowie Wielkopolskim, Suwałkach, Giżycku i Legnicy. Kolejne miasta już wkrótce.



## Białystok

ul. Sienkiewicza, ul. Żelazna, ul. Liniarskiego,  
ul. Skłodowska, ul. Kilińskiego



## Giżycko



## Łódź



## Suwałki



## Kalisz



## Ostrów Wlkp.



## Łomża



## Warszawa



## Lublin



## Kraków



## Legnica

# Doświadczenie

Marka the White Bear Coffee powstała przez połączenie wiedzy właścicieli firmy szkoleniowo-eventowej Mobilny Barista działającej w branży kawowej z doświadczeniem biznesowym założycieli KOKU Sushi – największej sieci sushi barów w Polsce.



01

**2019r.**

Palarnia  
the White Bear Coffee  
Roasters

02

**2019r.**

Pierwsza kawiarnia  
the White Bear Coffee  
w Białymstoku

03

**2021r.**

Pierwsza kawiarnia  
franczyzowa  
w Giżycku

# System franczyzowy

**01** Nasze biuro centralne znajduje się w Białymstoku, tutaj powstała nasza pierwsza kawiarnia the White Bear Coffee. Razem z zaufanymi osobami tworzymy sieć kawiarni.

**02** Dbamy o działanie każdego lokalu, wspieramy partnerów od momentu narodzin pomysłu po codzienne funkcjonowanie kawiarni.

**03** Wszystkie działania franczyzowe, które sprawdzają się w naszych kawiarniach przenosimy na sieć.



# Dlaczego warto do nas dołączyć?



## System szkoleniowy

to aż 3 tygodnie intensywnego kursu baristycznego pod okiem najlepszych specjalistów w Polsce. Przez 2 tygodnie szkolimy właścicieli i załogę, a następnie **pracujemy z nimi tydzień po otwarciu kawiarni**. Szkolimy także nowych pracowników otwartych już kawiarni.



## Audyty

regularne spotkania, podczas których pomagamy franczyzobiorcom zapewnić realizację wszystkich standardów sieci. **Wspólnie rozwiązujemy problemy** i wypracowujemy **indywidualne rozwiązania**.



## Zaplecze marketingowe i promocyjne

obejmujące **materiały reklamowe, bazę zdjęć, influencer marketing**, udział w dynamicznych działaniach marketingowych sieci, a także możliwość prowadzenia **komunikacji w mediach społecznościowych i tradycyjnych** – na Facebooku, Instagramie, w prasie lokalnej i branżowej.

# Dlaczego warto do nas dołączyć?



**Sprawdzony system sprzedaży**



**Rozwój według trendów i ciągłe doskonalenie**



**Regularna aktualizacja karty menu**



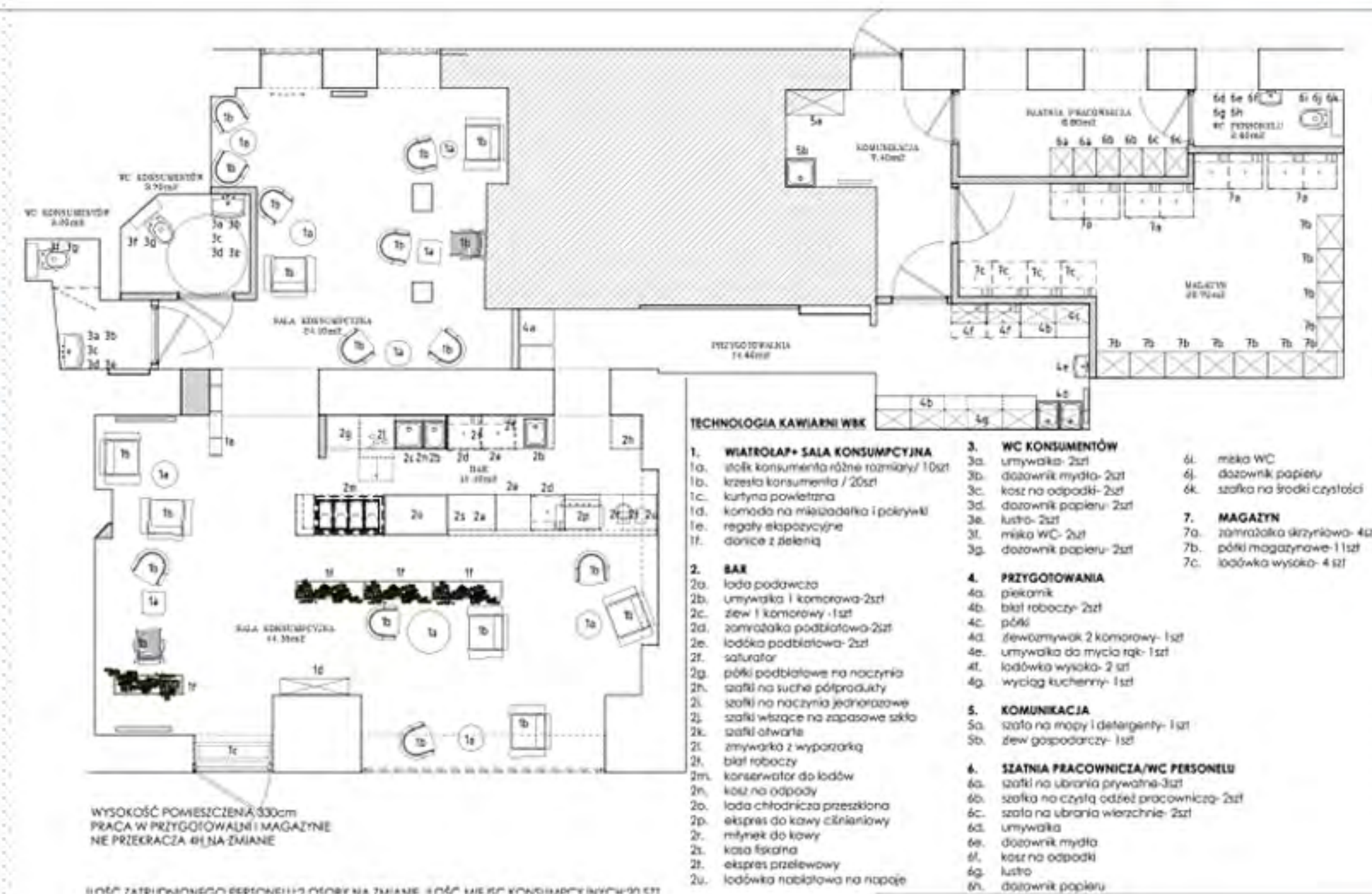
**Pomoc od momentu projektu przez remont  
po funkcjonowanie lokalu**





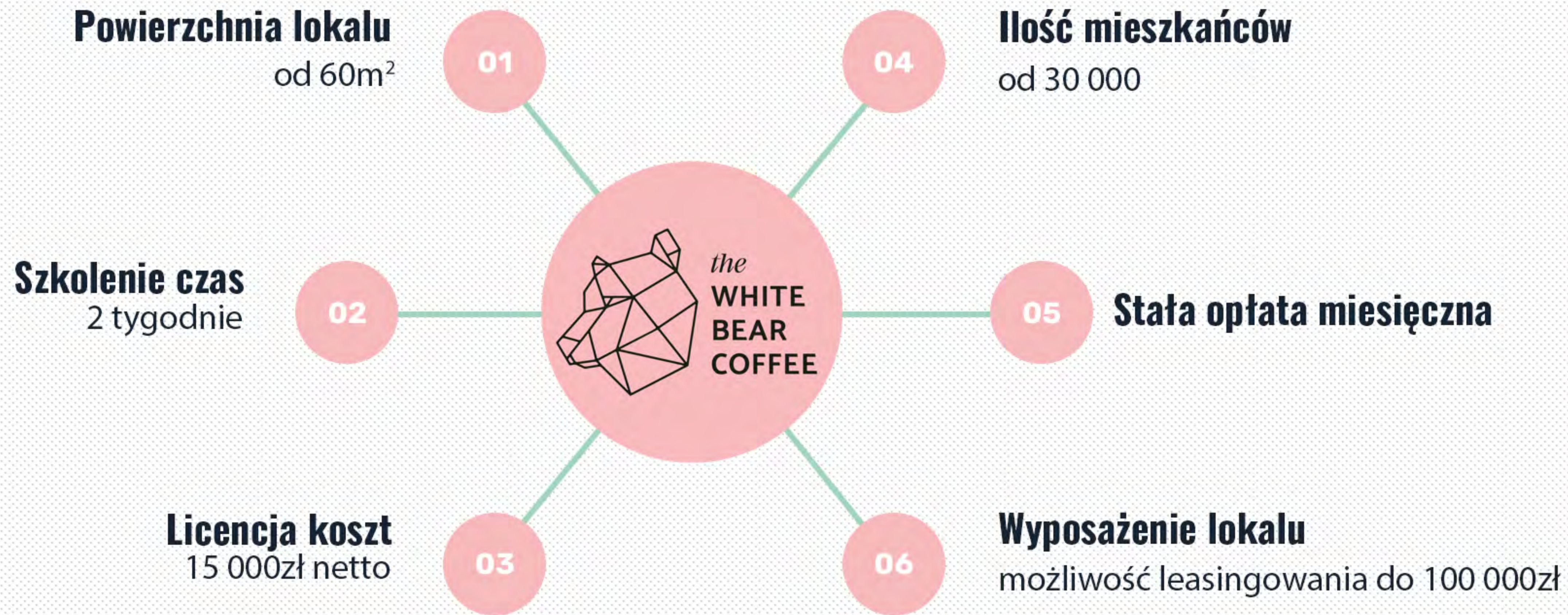
# Klimat + funkcjonalność

Kawiarnie WBC wyróżniają się **oryginalnym designem** – wygodne fotele, wzorzyste tapety, kolorowe dodatki i przyciągające wzrok, oryginalne obrazy tworzą przytulne, a zarazem intrygujące wnętrze. Niepowtarzalny klimat Miśka  **dodaje energii i wprowadza pozytywny nastrój**. Nasi goście uwielbiają **robić sobie zdjęcia i fotografować kupione kawy**, a później dzielić się nimi w mediach społecznościowych.



Podczas projektowania lokali, obok kwestii estetycznych, bardzo ważna jest dla nas ich **funkcjonalność**. O ergonomię pracy baristów oraz sprawną obsługę gości dbają doświadczeni architekci, którzy łączą **względy wizualne z praktycznym wymiarem kawiarni**.

# Kawiarnia w liczbach



# Warunki przystąpienia



01

**Wstępna rozmowa**

02

**Akceptacja lokalizacji**

03

**Podpisanie umowy**

04

**Zaplecze finansowe**

05

**Zaangażowanie**

# Proces otwarcia lokalu

**01**

## Rozmowy wstępne:

- przedstawienie systemu franczyzowego,
- wytyczne do lokalizacji,
- akceptacja lokalu,
- podpisanie umowy,

**02**

## Projektowanie

(trwa około 2-3 tygodni)

Projekt obejmuje:

- część budowlaną,
- część stolarską,
- część technologiczną do odbioru Sanepidu,

**03**

## Remont

(trwa około 10-12 tygodni)

Okres trwania etapu remontowego zależy od kondycji lokalu oraz ekipy remontowej która przystosuje wnętrze do wymogów projektu.

**04**

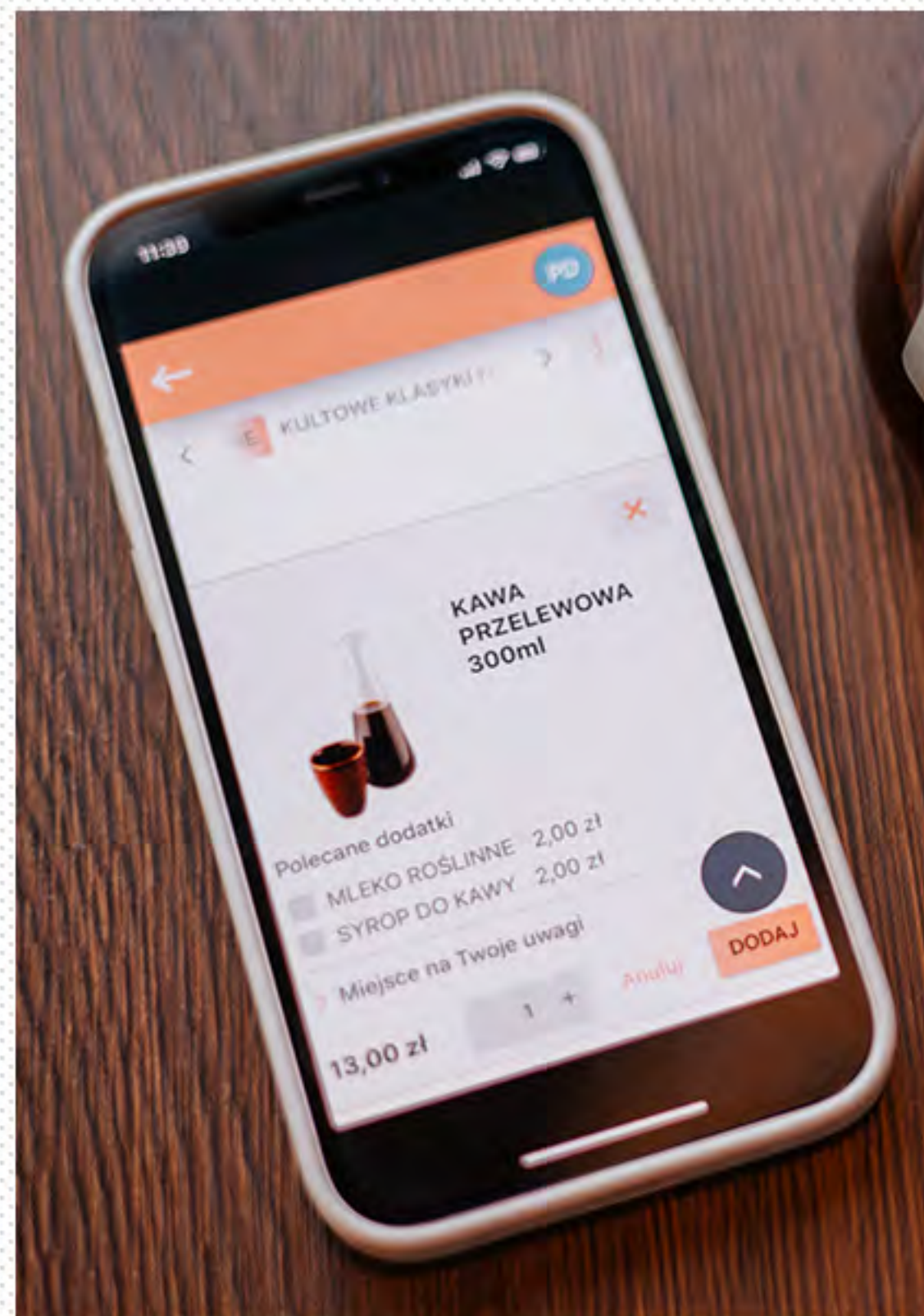
## Szkolenie

(trwa około 2 tygodni)

- przez tydzień szkolimy baristów w naszej rzemieśliczej palarni kawy,
- przygotowujemy lokal,
- nasi szkoleniowcy pracują z ekipą podczas otwarcia lokalu.

# System lojalnościowy

Wszystkie kawiarnie the White Bear Coffee korzystają z **aplikacji mobilnej z programem lojalnościowym**. Barista skanuje kod podczas składania zamówienia, a w zamian za to użytkownik otrzymuje punkty. Później może wymienić je na rabaty i obniżyć wartość swojego rachunku. Dzięki temu zacieśniamy relacje z naszymi gośćmi i zachęcamy ich do kolejnych zakupów.



Drugim narzędziem zwiększającym sprzedaż jest **Klub Miśka**, czyli sieciowy newsletter. Po zapisaniu się na listę mailingową, co tydzień goście otrzymują wiadomość z promocją - stworzoną specjalnie dla nich oraz informacją co dla nich przygotowaliśmy w nadchodzącym tygodniu. W ten sposób stwarzamy kolejne okazje do odwiedzenia kawiarni.

# Media o nas

## Dobra kawa się broni



WIĘCEJ ZDJĘĆ W GALERII

Dobre miejsce / Preferowane lokalizacje na kawiarnie the White Bear Coffee to centra miast, okolice deptaków, uczelni, parków i miejsc o stałym przepływie ludzi.

CZWARTEK  
15.12.2022

– Poszerzyliśmy ofertę o trzy nowe formaty, charakteryzujące się niższą kwotą inwestycji i większą elastycznością w doborze lokalizacji – mówi Marcin Zalewski, współwłaściciel the White Bear Coffee.

## The White Bear Coffee podsumowuje 2022 rok

Autor: MK Kategorie: Aktualności



Franczyza the White Bear Coffee liczy obecnie 8 punktów. Tylko w 2022 r.



powstały dwie nowe kawiarnie w Białymstoku, lokal w Ostrowie Wielkopolskim. Sprawy z...  
Wrocławiu



# Menu kawiarni

Serwujemy kawy z ekspresu kolbowego i przelewowego – z wysokiej jakości ziaren z własnej, rzemieślniczej palarni. Dzięki temu mamy pełną kontrolę nad całym procesem i oferujemy gościom napary, które często zyskują miano “najlepszej kawy w mieście”.

Nasze menu zmienia się wraz z porami roku. Korzystamy z sezonowych produktów i tworzymy autorskie receptury. Ofertę uzupełniają herbaty, soki, smoothies, kanapki, ciasta i desery. Posiadamy także submarkę lodową the White Bear Ice Cream z naturalnymi lodami. Uniwersalność karty sprawia, że każdy znajdzie u Miśka coś dla siebie.

## MENU

KAWY KLASYCZNE	20ml	40ml	200ml	300ml	400ml
Espresso	7zł				
Espresso doppio		9zł			
Americano			13zł	15zł	18zł
Kawa przelewowa			13zł	15zł	18zł
Cappuccino			14zł	17zł	19zł
Latte				16zł	19zł
Mocha			16zł	17zł	19zł
Flat white			16zł		

DODATKI	
Kawa bezkofeinowa	+3zł
Dodatkowe espresso	+2zł
Mleko bez laktozy	+1zł
Mleko roślinne	+3zł
Syrop do kawy	+3zł

KULTOWE KLASYKI MIŚKA	200ml	300ml	400ml
Polarna mocha			22zł
biała czekolada/imbir/espresso/mleko/bita śmietana			
Lemoniada kawowa			20zł
Kawa przelewowa/tonic/passion fruit			
Grzaniec kawowy			20zł
suszone owoce/cytrusy/przyprawy			
Latte matcha	16zł	18zł	21zł
japońska matcha/mleko			
Lassi mango			20zł
jogurt naturalny/mleko/mango			
Lassi mango vegan			22zł
mleko kokosowe/mus kokosowy/mango			300ml
Kakao			16zł
Napar			14zł
cytrusy/rozmaryn/rodzynki/cynamon			

SMOOTHIES	250ml
Żółte marakuja/mango/brzoszwinia	20zł
Czerwone banan/truskawka/malina/porzeczka	20zł
Różowe burak/malina/banan	20zł
Zielone szpinak/mango/ananas/banan	20zł

LEMONIADY	400ml
Lemoniada malina/marakuja	18zł
Lemoniada grapefruit/ogórek	18zł
Lemoniada cytryna/mięta	18zł

KAWY NA ZIMNO	300ml	400ml
Latte mrożona	17zł	19zł
espresso/mleko/syrop		
Frappe	18zł	20zł
espresso/mleko/lody/bita śmietana		
Espresso tonic	18zł	
tonic Fever Tree/espresso		
Orange espresso	18zł	
świeżo wyciskany sok/espresso		

DRINKI BEZALKOHOLOWE	
Drink na białym winie	24zł
tonic różany/cytrusy	
Drink na czerwonym winie	24zł
tonic ginger/cytrusy	

WIOSNA Z MIŚKIEM	300ml	350ml	400ml
Frappe bananowo-karmelowe			22zł
espresso/mleko/banan/karmel/lody/bita śmietana			
Matcha waniliowa	20zł		
japońska matcha/mleko/wanilia			
Ice mocha pistacjowa	20zł		
espresso/mleko/pistacja/czekolada			
Vege coffee	19zł		
espresso/mleko/migdałowe/masto arachidowe/orzech			
Herbata żurawina z morelą			18zł
ceylon/konfitura z moreli i żurawiny/cynamon/kardamon			
Cascara			15zł
rwanda/odmiana Arabica Red Bourbon			

NAPOJE	300ml
Soki z domu Rembowski	9zł
Sok świeżo wyciskany pomarańczowy	18zł
Sok świeżo wyciskany grejpfrutowy	18zł
Woda gazowana/niegazowana	6zł

HERBATY	
Czarna Zielona Owocowa	15zł

HERBATY ROZGRZEWAJĄCE	
Czarna maliny/rozmaryn/grejpfrut	18zł
Zielona jaśminowa	18zł
czarny bez/cytrusy/liść kofiru	



App Store



Google Play



# Własna palarnia kawy

Fundamentem istnienia sieci jest  
rzemieślnicza palarnia kawy **the White Bear**.

Mieści się ona przy ul. Produkcyjnej 72 w Białymstoku. Sprowadzamy do niej ziarna z czterech kontynentów i wypalamy pod różne metody parzenia kawy.





Specjalizujemy się nie tylko w kawach do ekspresów ciśnieniowych i kolbowych, ale także **ziarnach z segmentu specjalty**. To kawy najwyższej jakości, przeznaczone do parzenia metodami alternatywnymi. Codziennie w kawiarniach sieci WBC goście mają do wyboru ich dwa rodzaje.



W Palarni prowadzimy także **szkolenia dla właścicieli i pracowników** lokali franczyzowych. Mamy nowoczesną salę szkoleniową i korzystamy z najlepszych akcesoriów i urządzeń. Bariści zyskują więc umiejętności praktyczne, ale także szeroką wiedzę z zakresu produkcji i parzenia kawy.

# Inwestycja

01

**15.000 zł licencja**

02

**15.000 zł szkolenia**

03

**2.500 zł miesięczna opłata  
franczyzowa**

04

**100.000 zł + koszt remontu –  
inwestycja**

Ostateczna kwota inwestycji jest w głównej mierze uzależniona od wybranej lokalizacji, stanu lokalu i zakresu prac remontowych.

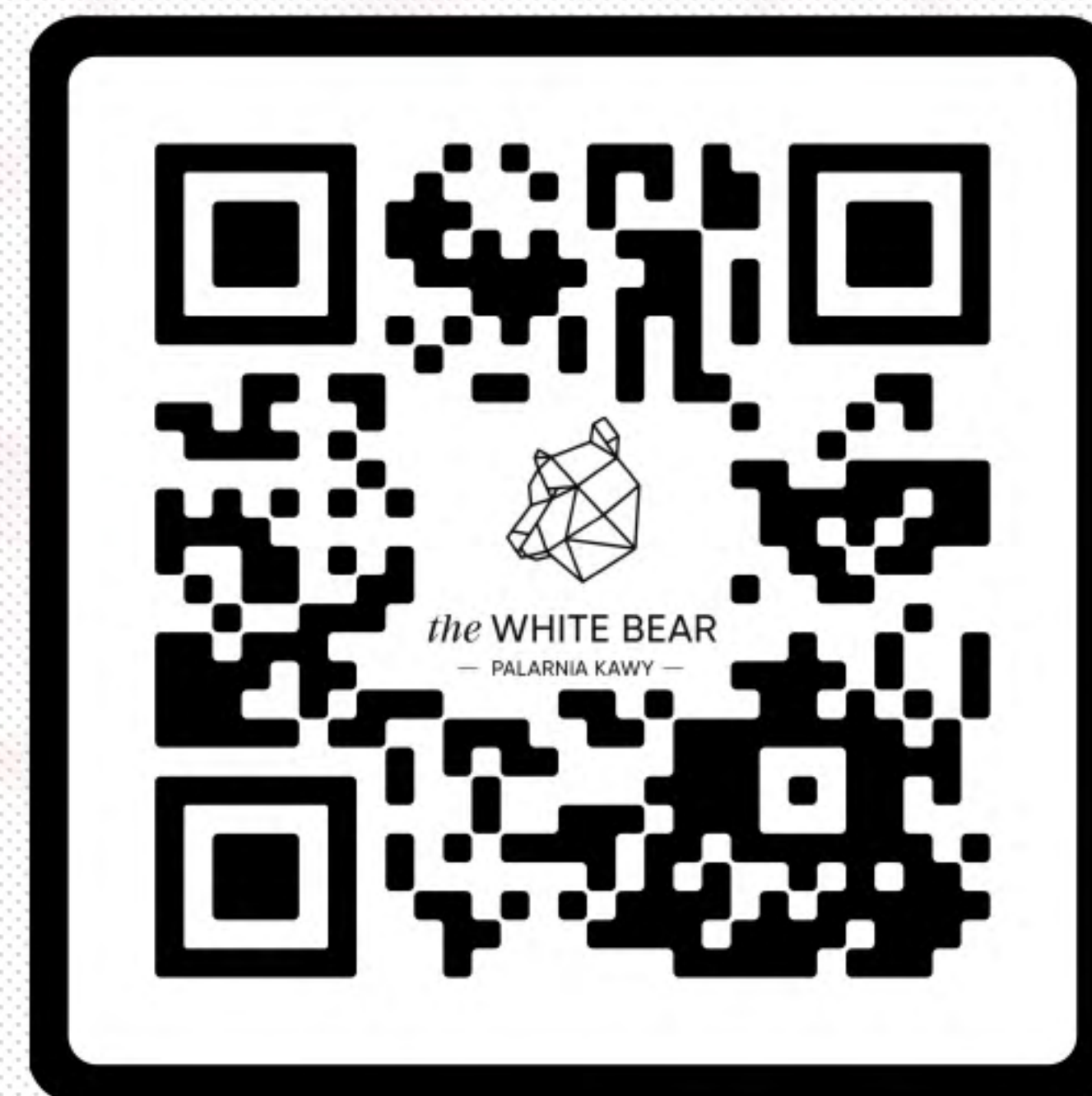


# Marzysz o własnej kawiarni?

## Zacznij współpracę z White Bear Coffee!



ODWIEDŹ NAS





*the*  
**WHITE  
BEAR  
COFFEE**

**Dziękujemy za spotkanie!**



Łukasz Kaliciński  
531-161-476



Marcin Zalewski  
785-246-585



manager@whitebearcoffee.pl