



the
**WHITE
BEAR
COFFEE**

**Zapraszamy Cię
na wspólną filiżankę kawy!**

Jesteśmy 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.





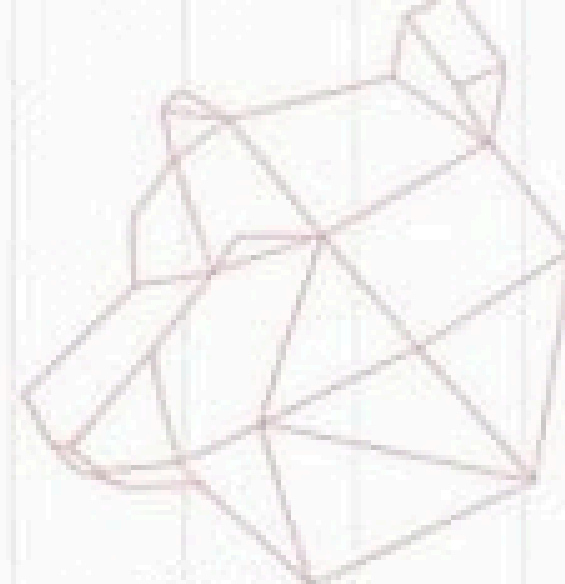
Dlaczego White Bear Coffee?

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

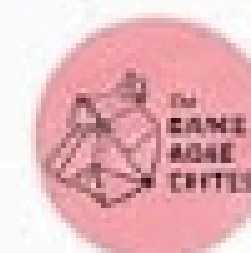


Obecnie sieć the White Bear Coffee znajdziecie w:
Białymstoku, Giżycku, Suwałkach, Ostrowie Wielkopolskim, Warszawie, Lublinie,
Krakowie, Legnicy, Olsztynie, Łodzi, Kaliszu, Elku i Szczecinku. Kolejne miasta
już wkrótce.

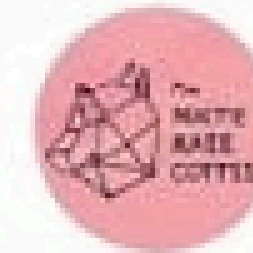


BIAŁYSTOK

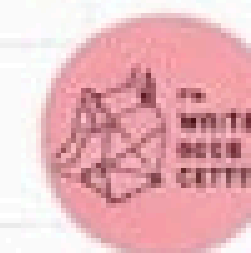
ul. Sienkiewicza, ul. Żelazna, ul. Liniarskiego,
ul. Skłodowska, ul. Kilińskiego



Giżycko

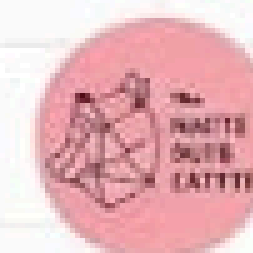


Olsztyn

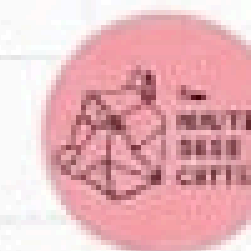


Suwałki

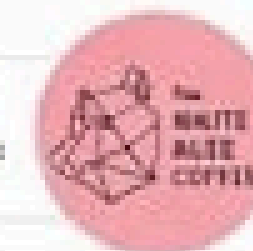
ul. Kościuszki,
ul. Chłodna



Łódź



Ostrów Wlkp.

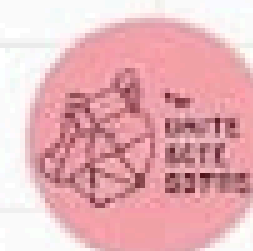


Kalisz

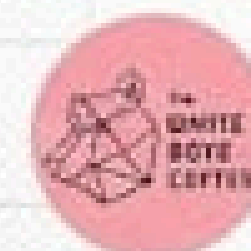


Warszawa

ul. Kasprzaka,
ul. Marszałkowska



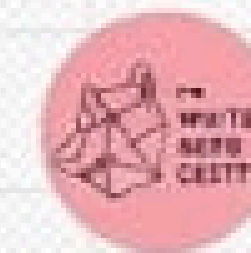
Elk



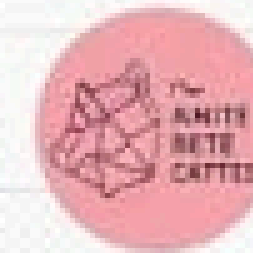
Lublin



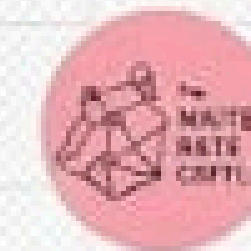
Szczecinek



Kraków



Siedlce



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

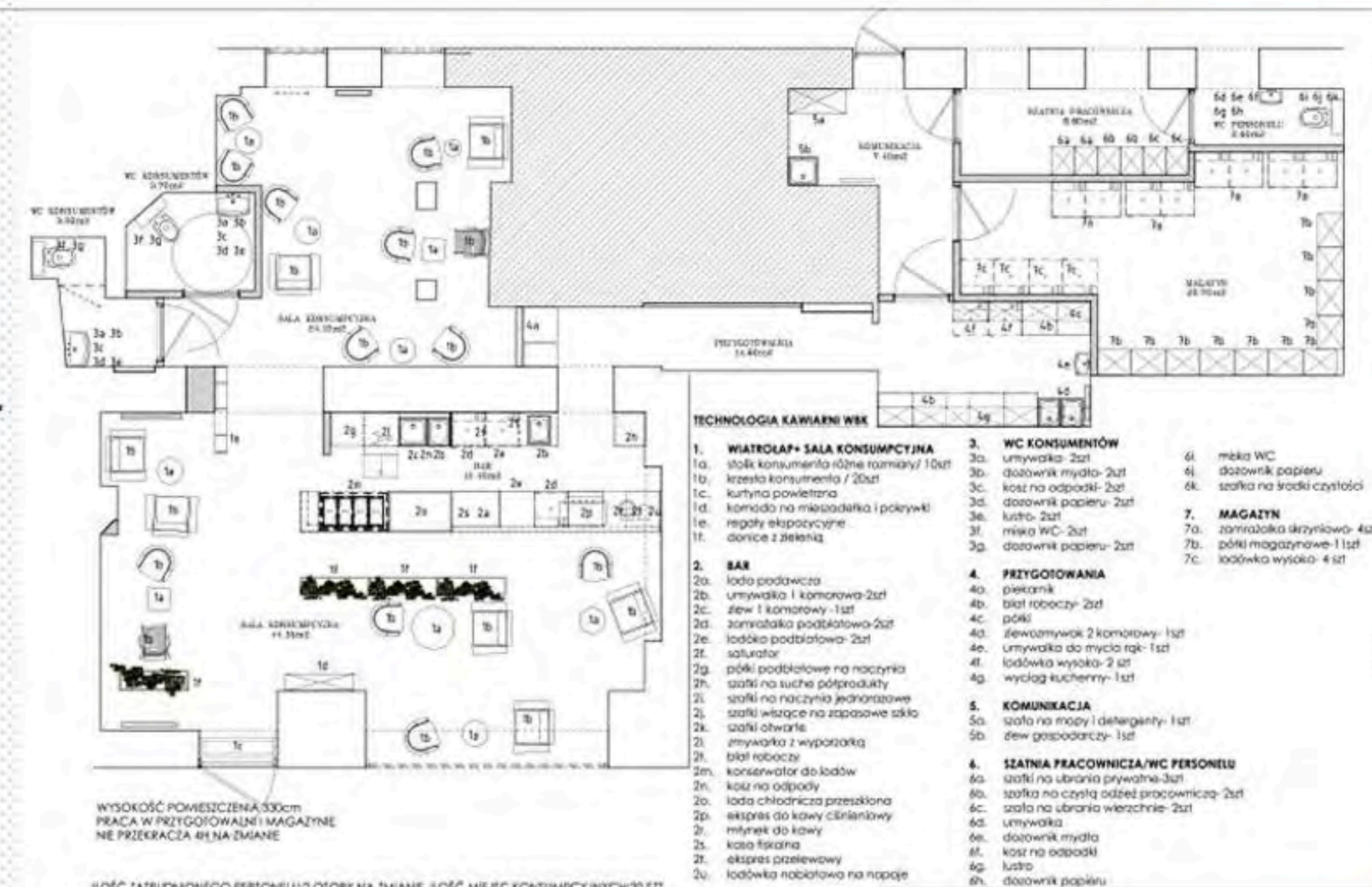


**Pomoc od momentu projektu przez remont
po funkcjonowanie lokalu**



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.

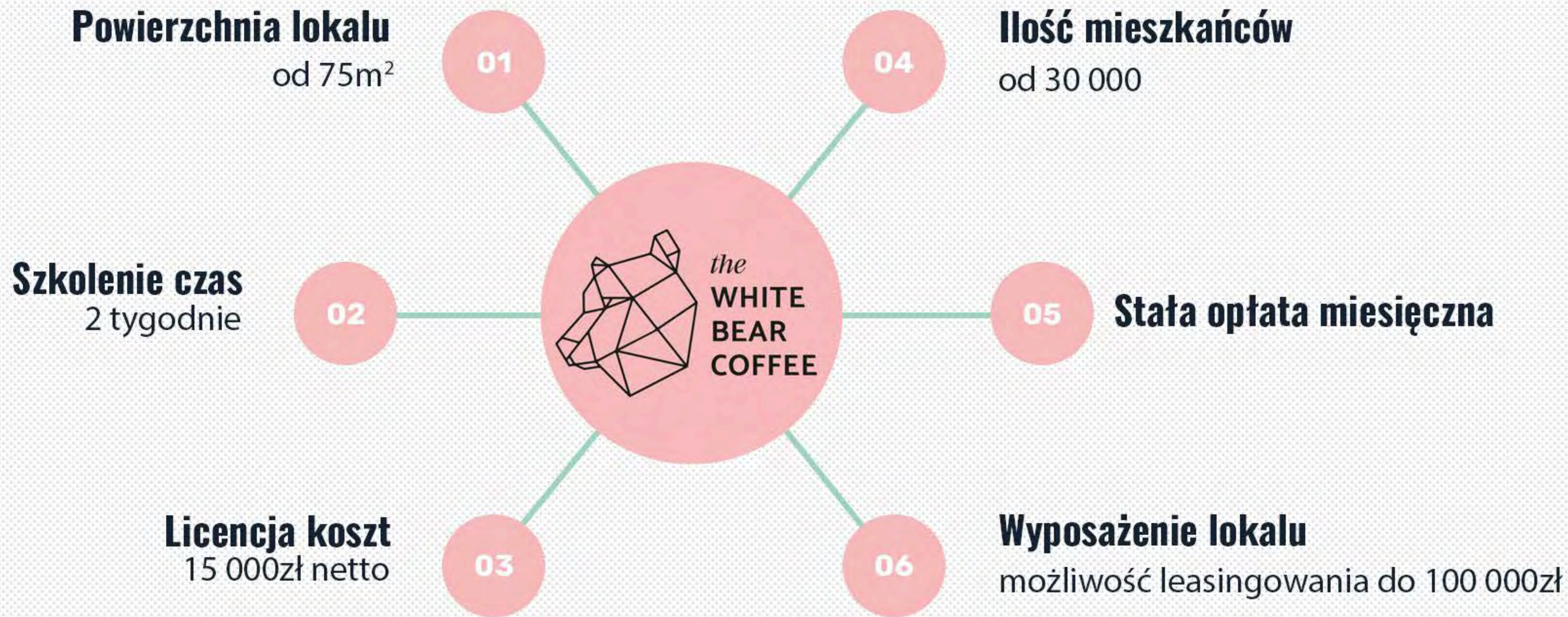


Podczas projektowania lokali, obok kwestii estetycznych, bardzo ważna jest dla nas ich **funkcjonalność**. O ergonomię pracy baristów oraz sprawną obsługę gości dbają doświadczeni architekci, którzy łączą **względy wizualne z praktycznym wymiarem kawiarni**.

Zdjęcia lokali



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

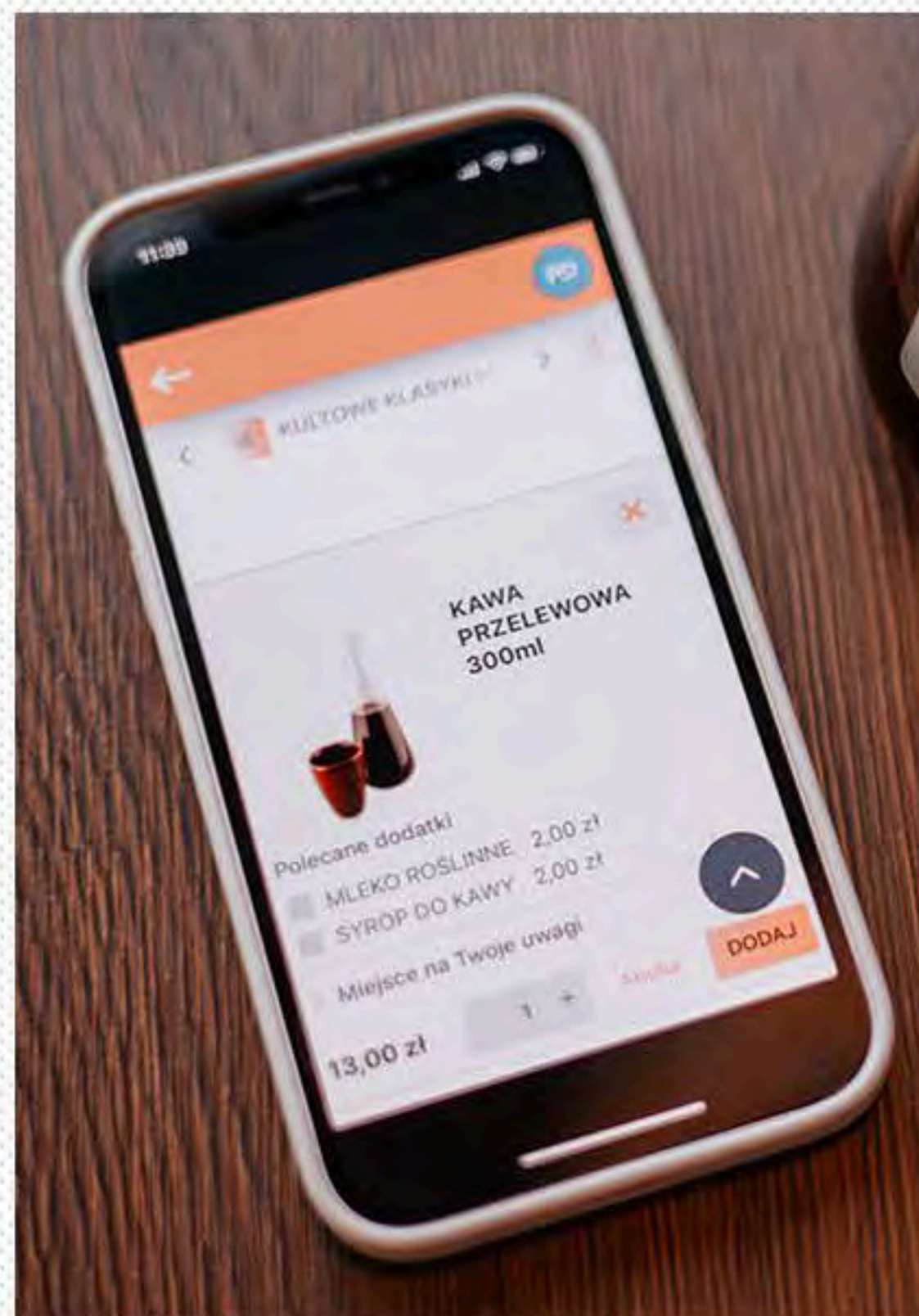
Szkolenie

(trwa około 3 tygodni)

- przez 2 tygodnie szkolimy baristów
- wspólnie otwieramy lokal
- nasi szkoleniowcy pracują z ekipą przez trzeci tydzień pracownikami.

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 klienci otrzymują wiadomość z dwoma promocjami – stworzonymi specjalnie dla nich. 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. Sprawiamy, że nasza PIZZA znika



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	20ml	40ml	200ml	300ml	400ml
KLASYCZNE					
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	300ml	
mleko kokosowe/mus kokosowy/mango					
Kakao			16zł		
Napar			14zł		
cytrusy/rozmaryn/rodzynki/cynamon					
SMOOTHIES				250ml	
Zółte: marakuja/mango/brzoskwinia				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/masło orzechowe/orzechy					
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
czarna bez/cytrusy/liść kofeiny					



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.



Zdjęcia kaw i palarni

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.

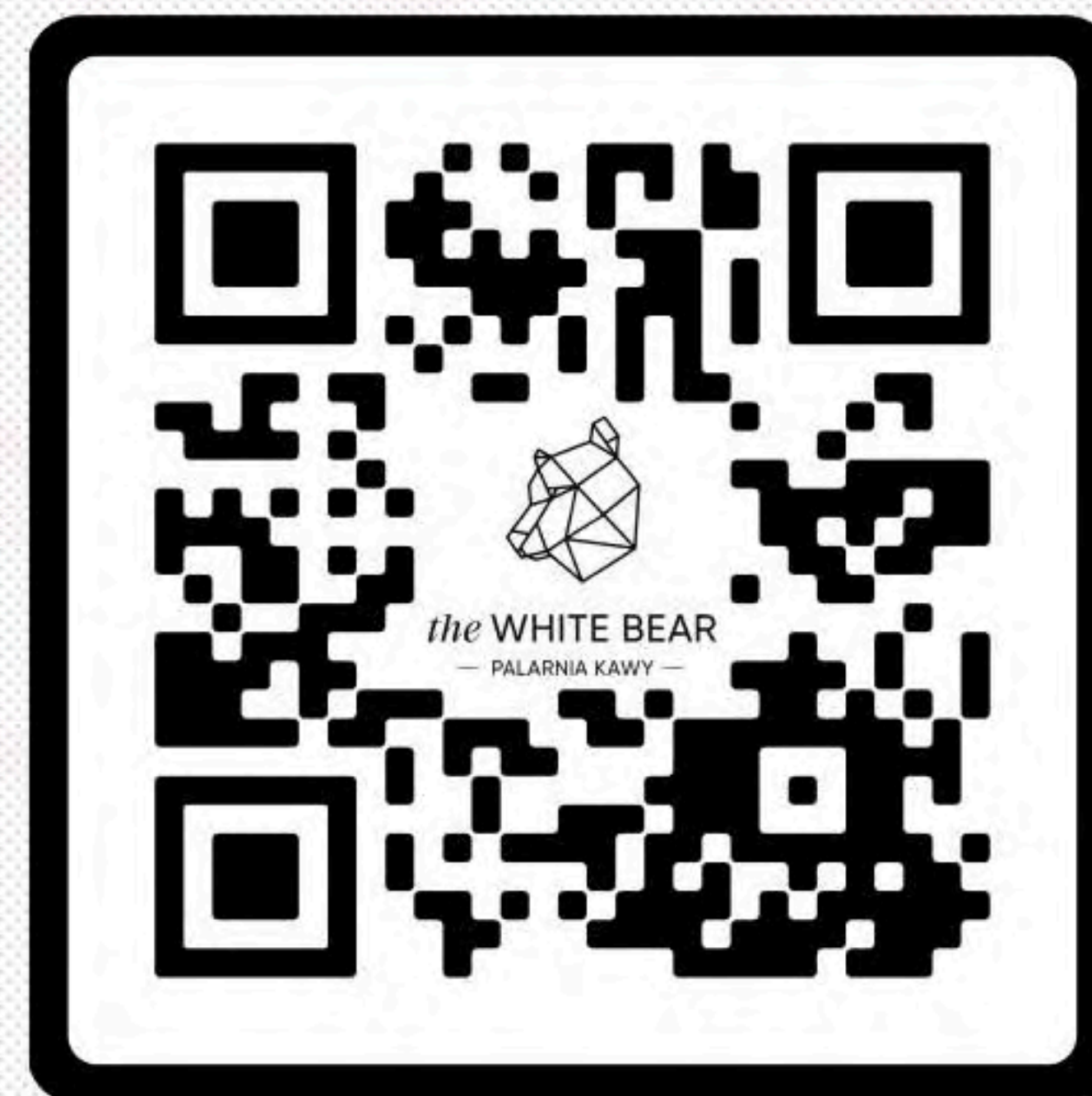


Marzysz o własnej kawiarni?

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