



FRANCHISE

**Ciocia Gotuje.pl**

**KREATORKA POTRZEB BIZNESOWYCH**





# KREATYWNE POSTRZEGANIE

20-letnie doświadczenie zawodowe w wielu branżach m.in. w zarządzaniu kompleksami hotelowymi, restauracjami, pub'ami i sklepami z produktami regionalnymi.



**Nie ma rzeczy niemożliwych**  
a z trudnych sytuacji jest zawsze kilka wyjść.



**Sukces w każdym projekcie**  
bez względu na produkt, sytuację rynkową czy też emocje, jestem zawsze pełna pozytywnej energii.



**Świat IT**  
zauroczył mnie swoimi możliwościami, które wykorzystuję w realizacji kolejnych kreatywnych inicjatyw.





# Dark Kitchen – pierwsza w Polsce multikuchnia

Nasz koncept pasuje do miejscowości liczących do 150 tys. mieszkańców. Celujemy w food courty centrów handlowych. Mając 6 konceptów w portfolio, możemy wypełnić całą przestrzeń gastronomiczną różnorodnymi kuchniami – m. in. ramenem, pierogami, burgerami czy daniami gruzińskimi. Ogrómną korzyścią jest

**Monika Pojawa**, Dyrektor ds. Rozwoju Biznesu, **1ST Sketch**

#Warszawa #Izumi Sp. z o.o #Dark Kitchen #1ST Sketch for your company

ROZMAWIAŁA: F



SCF MAGAZINE

Na polskim rynku pojawił się ciekawy koncept gastronomiczny – Dark Kitchen.

nie tylko sushi, ale także ramen, pierogi, burger czy dania gruzińskie. Ogrómną korzyścią jest

↓  
D  
AKAN  
PIEROGI  
KITCHEN  
RAMEN  
KITCHEN

KONCEPTY  
DARK KITCHEN:



cyjną. Potrzebujemy wówczas minimum 60 mkw. W zależności od powierzchni, możemy zaoferować od 3 do 6 projektów biznesowych wchodzących w skład Dark Kitchen. W pierwszej kolejności wprowadzamy Ramen & More, Pierogi Świata i Bueno Burger. Żeby otworzyć restaurację z sushi, konieczne jest zatrudnienie sushi mastera. Koncept chcemy rozwijać w formie franczyzy, dzięki czemu pozwolimy na dynamiczny rozwój przedsięwzięcia poza Warszawą. Na ten rok zakontraktowaliśmy już 8 otwarć. Będziemy dalej rozwijać się w województwie mazowieckim, ale wejdziemy też np. do województwa zachodniopomorskiego.

## Jakie lokalizacje są brane pod uwagę?

Nasz koncept pasuje do miejscowości liczących do 150 tys. mieszkańców. Celujemy w food courty centrów handlowych. Mając 6 konceptów w portfolio, możemy wypełnić całą przestrzeń gastronomiczną różnorodnymi kuchniami. To korzyść zarówno dla wynajmującego, który całą powierzchnię handlową może wynająć jednemu podmiotowi gospodarczemu, jak i dla franczyzobiorcy, który mimo rozpięzości się klientów po różnych punktach, de facto zarabia na każdym z nich.

Przewagą naszego konceptu jest także to, że mamy mocno rozwiniętą usługę delivery (dostawy do 12 km), co pozwala nam zarabiać pomimo wprowadzenia niehandlowych niedziel. Mamy również dobrze rozwinięte technologie marketingowe. Każda marka ma swoją stronę internetową,



Dark Kitchen może być konceptem stworzonym typowo dla delivery, gdzie istnieje wyłącznie możliwość zamówienia dań pod wskazany adres lub odbioru osobistego

wewnętrznych i maksymalizujemy zyski. Pracujemy również nad kolejnym, bardzo ważnym dla nas narzędziem wspomagającym sprzedaż. O tym jednak powiem podczas prelekcji na Shopping Center Forum. 📍

**DARK KITCHEN**



6



2



10



planowanych 8



# BRANŻA GASTRONOMICZNA

WSPARCIE NA NAJWYŻSZYM POZIOMIE



## Analiza biznesowa

Pokazanie jak wygląda i smakuje produkt, oraz co wchodzi w jego skład. Tworzymy menu pierogowe.



## Spójność wizerunkowa

Myślenie strategiczne wprowadzamy w czyn. Tworzymy wizję z restauratorem i przekazujemy ją zespołowi.



## Analiza potrzeb

Obniżenie ceny czy kosztów restauratorskich? Wykorzystanie szans i ominięcie pojawiających się zagrożeń, daje dobre podłoże do rozwoju biznesu.



## Analiza marketingowa

To połączenie pomysłu i kreatywności, która jest podstawą znajdowania i wykorzystywania szans.





FRANCHISE

**Ciocia Gotuje.pl**

**ATRYBUTY WSPÓŁPRACY**







# AUTORSKIE KOŁOROWE PIEROGI

Produkty DIM SUM, PIEROGI, PIEROŻKI  
(gwarancja jakości dzięki CiociaGotuje.pl Manufacture, powtarzalność smaku,  
różnorodne sploty i kolory, 27 receptur)





# OBNIŻENIE CENY CZY KOSZTÓW?

Bardzo dobry FOOD COAST  
(brak strat przy parowaniu i gotowaniu pierożków, długi termin ważności dzięki  
szokowaniu produktów [CiociaGotuje.pl](http://CiociaGotuje.pl))





# 02 WSPARCIE KULINARNE

Wsparcie kulinarne przy wdrażaniu projektu CiociaGotuje.pl  
(szkolenie produktowe, szkolenie kuchni, wydawki i obsługi,  
materiały brandingowe dla kucharzy i kelnerów)



# SPRZEDAŻ ONLINE

Wsparcie przy współpracy z platformami sprzedażowymi  
(układanie strategii sprzedażowej dla całego brendu CiociaGotuje.pl  
za pośrednictwem m.in. Wolt, Bolt, Glovo, Pyszne, Uber eats)





# ROZWÓJ IT

Wewnętrzny serwis sprzedażowy 6 miesięcy bezpłatnie  
(możliwość sprzedaży online na platformie sprzedażowej [www.panrest.pl](http://www.panrest.pl),  
z możliwością podłączenia do strony internetowej restauracji)





# AKTYWNY MARKETING

Wsparcie marketingowe restauratora 6 miesięcy bezpłatnie  
(kooperacja i wsparcie wizerunkowe w mediach społecznościowych,  
współpraca z blogerami, vlogerami, youtuberami i influencerami)





# DZIAŁANIE BIZNESOWE

Kompleksowe podejście do marki CiociaGotuje.pl  
(32 kompozycje restauracyjne, w tym 5 zestawów degustacyjnych,  
spójne akcje promocyjne i social mediowe)



A woman in a light-colored sweater and a dark apron with the text "Piekielny Tyle!" is smiling and holding a piece of dough. She is in a kitchen workshop setting with various cooking equipment and ingredients. In the background, there are other people and a sign that says "SMAK TRADYCYJNY".

# 08 WARSZTATY DLA GOŚCI

„Eureka! To jest to! CiociaGotuje.pl Workshops”  
Degustacja? Czym jest? Do czego zachęca?  
Jesteś ciekaw?





FRANCHISE

**Ciocia Gotuje.pl**

**DZIĘKUJEMY**

Zespół CiociaGotuje.pl  
*Z miłości do gotowania!*

e. kontakt@ciociagotuje.pl

pl. +48 696 71 74 70



