

---

## Żabka wspiera lokalne piekarnie

---

Pieczyno to kategoria produktów, po które klienci sklepów Żabka sięgają każdego dnia. Wśród najczęściej sprzedawanych produktów w tej kategorii są wypiekane w sklepie bułki: kajzerka, pszenna i grahamka. Konsumenci chętnie wybierają również chleby, szczególnie regionalne. Sklepy Żabka zapewniają stały dostęp do świeżego pieczywa, stawiając na współpracę ze sprawdzonymi lokalnymi piekarniami, gwarantującymi ulubiony przez klientów smak oraz wysoką jakość swoich wypieków. Wśród dostawców pieczywa, którzy rozwijają się we współpracy z siecią Żabka i jej franczyzobiorcami, są m.in. piekarnie Bochen i Pellowski z Pomorza, Szabelski z Warmii i Mazur, Piekuś z Kujaw, Putka z Mazowsza i Familijna z Dolnego Śląska. Wszystkie to przedsiębiorstwa z wieloletnimi tradycjami.

Pieczyno jest ważnym elementem posiłków Polaków. Wiele osób nie wyobraża sobie dnia bez kanapki ze świeżej bułki lub ulubionego chleba. Chleb jest także ważnym dodatkiem do zup, sałatek czy sosów. Klienci Żabki bardzo często odwiedzają sklepy, aby nabyć świeże pieczywo na śniadanie lub kolację.

*– Klienci mojego sklepu chętnie wybierają chleby z lokalnych piekarni, gdyż oferują one naprawdę wysokojakościowe wyroby, wytwarzane tradycyjnymi metodami. Dużą popularnością cieszą się także wypiekane na miejscu w sklepie bułki, które można nabyć nawet w godzinach popołudniowych i wieczornych. Cieszę się, że mogę współpracować z innymi firmami z regionu. To ważne, aby lokalny biznes się wspierał – mówi Agnieszka Tomaszewska, franczyzobiorczyni sklepu w Raszynie.*

Sieci Żabka zależy na tym, aby klienci mogli znaleźć swoje ulubione pieczywo w najbliższej Żabce, dlatego stawia na współpracę ze sprawdzonymi, lokalnymi piekarniami. Każdy franczyzobiorca prowadzący sklep ma do dyspozycji przynajmniej dwie rekomendowane piekarnie z jego okolicy i do niego należy wybór, jaki chleb trafi na sklepową półkę. Sieć zwraca baczną uwagę na preferencje smakowe klientów, dlatego w każdym z regionów kraju współpracę z wybranymi piekarniami poprzedzają liczne badania, testy i degustacje tak, aby dostarczane przez nie pieczywo sprostało oczekiwaniom klientów i wymogom jakościowym sieci.

Obecnie, w zależności od regionu, na półkach sklepów Żabka klienci mogą znaleźć chleby m.in. takich firm jak Bochen, Pellowski, Szabelski, Piekuś, Putka czy Familijna. Wszystkie przedsiębiorstwa to lokalne piekarnie z wieloletnimi tradycjami. Charakteryzują się tym, że stawiają na doskonały smak, naturalne składniki i dopracowane w szczegółach receptury. Na co dzień we współpracujących z lokalnymi piekarniami sklepach Żabka można znaleźć pochodzące z nich pieczywo w 4-5 rodzajach.

---

**Żabka Polska Sp. z o.o.** jest właścicielem największej w Polsce sieci sklepów typu *convenience* liczącej ponad 7300 placówek prowadzonych przez ponad 6000 franczyzobiorców pod marką Żabka. Na przestrzeni dwudziestu lat działalności na polskim rynku, Spółka zdobyła pozycję lidera segmentu sprzedaży *convenience*. Nasze sklepy są odwiedzane codziennie przez ponad 2,5 miliona klientów, a 12 milionów konsumentów mieszka nie dalej, niż 300 m od najbliższej Żabki. W ramach strategii odpowiedzialności Żabka podjęła się zobowiązań w zakresie dobrego żywienia, usług ułatwiających zrównoważone życie, rozwoju przedsiębiorczości, różnorodności i włączającej kultury



organizacyjnej, ładu korporacyjnego oraz dekarbonizacji i cyrkularności. Więcej informacji o spółce Zabka Polska na: [www.zabka.pl](http://www.zabka.pl). Link do Raportu Odpowiedzialności za rok 2020: <https://raportodpowiedzialnoscizabka.pl/>

---

**Kontakt dla mediów:**

Biuro Prasowe Zabka Polska

e-mail: [biuro.prasowe@zabka.pl](mailto:biuro.prasowe@zabka.pl)

tel. +48 514 877 509