

Franczyza w gastronomii jako sposób na prowadzenie biznesu na przykładzie pizzerii Biesiadowo i Da Grasso

Wstęp

Rozdział I

Charakterystyka franczyzy

- 1.1. Definicja i klasyfikacja franczyzy
- 1.2. Finansowanie biznesu we franczyzie
- 1.3. Rozwój franczyzy w Polsce
- 1.4. Podstawy prawne powiązań francyzowych
- 1.5. Wybór partnera francyzowego
- 1.6. Umowa francyzowa
- 1.7. Pakiet francyzowy
 - 1.7.1. Znak towarowy
 - 1.7.2. Know-how
 - 1.7.3. Podręcznik operacyjny

Rozdział II

Gastronomia jako obszar gospodarki

- 2.1. Sektor usług gastronomicznych
- 2.2. Rola gastronomii w gospodarce rynkowej
- 2.3. Tendencje w gastronomii

Rozdział III

Pizzeria biesiadowo i da grasso jako obszar zastosowania systemów francyzowych

- 3.1. Przedstawienie pizzerii Biesiadowo
- 3.2. Wymagania dla franczyzobiorcy pizzerii Biesiadowo
- 3.3. Przedstawienie pizzerii Da Grasso
- 3.4. Wymagania dla franczyzobiorcy pizzerii Da Grasso
- 3.5. Ocena koncepcji franczyzowych pizzerii Biesiadowo i Da Grasso

Zakończenie

Spis rysunków

Spis tabel

Bibliografia