

Żabka marnuje żywność?

15 sierpnia 2023

Franczyzobiorcy sieci mają zamawiać tyle bułek i kanapek, ile każe im sieć, a nie tyle, ile kupują klienci.

Jak informuje DlaHandlu.pl, bułek czy kanapek ma być w sklepie tyle, ile każe sieć, a nie ile się sprzedaje. Prowadzący sklep musi zamówić 120 bułek i basta. Nieważne, że sprzedaje się 40. Trzeba zrobić target dostaw. Franczyzobiorca nie ma nic do powiedzenia.

Pisze o tym Stowarzyszenie Agentów i Franczyzobiorców, które skupia się na wskazywaniu patologii w tym konkretnym systemie franczyzowym – m.in. bada, dlaczego jest wiele Żabek na jednej ulicy i sklepy muszą ze sobą konkurować.

„Klienci oczekują możliwości zakupu świeżego pieczywa w Żabkach, dlatego dla sklepów określona jest minimalna ilość świeżych bułek na regale, świadcząca o dostępności produktu” – odpowiada biuro prasowe Żabki.

Źródło: [NowyObywatel.pl](https://nowyobywatel.pl)