



PREZENTACJA GRUPY **MEX POLSKA**

WYNIKI FINANSOWE: 1H 2025

25 września 2025 r.



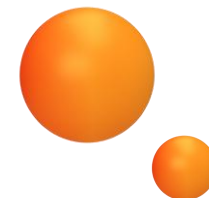
O nas

- **Lider rynku gastronomicznego w Polsce** – jesteśmy obecni w całej Polsce, w najbardziej dochodowych i największych miastach oraz kluczowych destynacjach turystycznych.
- **Model multibrandowy** – równoległy rozwój bistro, pubów, barów i restauracji casual dining.
- **Zdywersyfikowana oferta** – od kultowych miejsc spotkań po koncepty premium casual.
- **Przemyślana strategia rozwoju** – zakładamy umacnianie marek w dużych aglomeracjach i atrakcyjnych lokalizacjach turystycznych oraz systematyczne otwieranie nowych, wysokomarżowych lokali.
- **Stabilne finansowanie** – działamy w oparciu o środki własne i linie kredytowe.

Posiadamy **59** lokali w ramach siedmiu silnych i rozpoznawalnych marek:

1. **Pijalnia Wódki i Piwa** = Pijalnia drink bar & bistro (**37**) – ogólnopolska sieć bistro sukcesywnie odświeżana tak, by stać się nowoczesnym miejscem spotkań dla nowych pokoleń klientów.
2. **The Mexican** (**7**) – największa w Polsce sieć restauracji meksykańskich.
3. **Chicas&Gorillas** (**7**) – nowoczesne shot & cocktail bary.
4. **Prosty Temat** (**3**) – restauracje casual dining w nowoczesnym wydaniu.
5. **Pankejk** (**2**) – restauracje z naleśnikami i pancakes.
6. **Spoko Taco** (**1**) – koncept street food inspirowany Meksykiem.
7. **PIZZA Nova** (**2**) – popularna pizza – samodzielna kompozycja.

Siła grupy Mex Polska opiera się na skali działalności, rozpoznawalnych markach, zróżnicowanym portfolio oraz wieloletnim doświadczeniu w rozwijaniu konceptów gastronomicznych, a fundamentem dalszego wzrostu pozostają atrakcyjne lokalizacje i dyscyplina operacyjna.



POLACY CENIĄ **NASZE KONCEPTY**

Pijalnia
drink bar & bistro



Pijalnia

drink bar & bistro

KARAOKE

WOW!
KUPUJ
KUPUJ
KUPUJ







Pijalnia

drink bar & bistro

Refresh - nowy wymiar kultowego miejsca na mapie Polski

Zmieniamy się dla naszych klientów

- Zmiana trendów wśród młodego pokolenia: **konsumenci, zwłaszcza w wieku 20+, coraz rzadziej wybierają wysokoprocentowe alkohole**, cenią natomiast niższe procenty, autorskie drinki oraz nowoczesny design wnętrz.
- Nowe pozycje w menu: poza popularnymi standardowymi pozycjami, wprowadzamy alkohole o niższej zawartości procentowej, kreatywne koktajle i napoje, które odpowiadają oczekiwaniom Generacji Z.
- Skala marki: z 59 funkcjonujących lokali Grupy, znacząca część należy do Pijalni (37 lokali).
- Nowe otwarcia: lipiec i sierpień 2025 – Pijalnie w Krakowie (lokal własny), Zamościu i Jarosławiu (franczyzy).
- Potencjał marki: docelowo 100 lokali w całej Polsce.



ROZWÓJ SIECI ZAKŁADA:

- Budowa lokali własnych – finansowanie ze środków własnych lub refinansowanie bankowe.
- Budowa lokali z inwestorem – w oparciu o jego środki.
- Budowa lokali franczyzowych – finansowanie przez franczyzobiorcę.



TEQUILA *Cocktail* BAR



KONCEPT Z HISTORIĄ THE MEXICAN

Najstarsza i jedyna sieć meksykańska w Polsce o ogólnopolskim zasięgu.

Oferta kulinarna: konsekwentnie dobierana, bogata i skierowana do szerokiej grupy konsumentów.

Doświadczenie w restauracji: charakterystyczny wystrój, muzyka na żywo, regionalne stroje kelnerów, obsługa na wysokim poziomie.

Jakość dań: autentyczne, wysokiej jakości meksykańskie potrawy.

Lokalizacje: obecność w największych miastach Polski – Warszawa, Kraków, Sopot, Poznań, Łódź.

Nowe otwarcie: maj 2025 – Wrocław, Rynek 60, w samym sercu miasta.

Usługi na wynos: oferta dostępna również w ramach delivery.

ROZWÓJ SIECI ZAKŁADA:

- Budowa lokali samodzielnie w oparciu o środki własne lub refinansowanie bankowe (w dużych miastach).





SHOT & COCKTAIL BAR

CHICAS & GORILLAS

Unikalny koncept: klasyczny shot & cocktail bar z atrakcyjnymi cenami, kolorowym wystrojem i bogatym wyborem shotów oraz koktajli.

Grupa docelowa: młodzi ludzie ceniący popkulturę i nietypowe doświadczenia, przyciągani zabawami i konkursami z udziałem goryla i Chica.

Styl wnętrz: inspiracja Pop-art i komiksem – wnętrza pełne kolorów i motywów popkulturowych.

Skala działalności: obecny w 6 polskich miastach, łącznie 7 lokali.

Nowe otwarcie: styczeń 2025 – drugi lokal w Warszawie przy Nowym Świecie 19 (pierwszy przy ul. Nowogrodzkiej 27).

Szybkie zdobycie popularności: koncept szybko zdobył serca młodych konsumentów dzięki atrakcyjnemu połączeniu cen, designu i doświadczeń w lokalu.

ROZWÓJ SIECI ZAKŁADA:

- Budowa lokali samodzielnie w oparciu o środki własne lub bankowe (w dużych miastach).

Chicas & Gorillas





CASUAL DINING

PROSTY TEMAT

Segment: casual dining, skierowany do szerokiej grupy klientów, zarówno z Polski, jak i cudzoziemców.

Oferta kulinarna: ciekawa, przystępna i doceniana przez klientów.

Doświadczenie w lokalu: wyjątkowy design, nowoczesna muzyka w weekendy prezentowana przez DJ-ów, sprzyjająca wspólnej zabawie.

Lokalizacje: topowe miejsca – Sopot (Monte Cassino), Warszawa (Plac Pięciu Rogów), Kraków.

Nowe otwarcie: czerwiec 2025 – Kraków, Plac Szczepański 3.

Usługi na wynos: oferta dostępna również w ramach delivery.

ROZWÓJ SIECI ZAKŁADA:

- Budowa lokali samodzielnie w oparciu o środki własne lub refinansowanie bankowe (w dużych miastach).

PROSTY
TEMAT





PROSTO I SMACZNIE PANKEJK

Menu: oparte na domowej kuchni, z głównym naciskiem na naleśniki i pancakes w wielu wariantach smakowych. Dodatki: placki ziemniaczane, sałatki, zupy i desery.

Grupa klientów: lokal przyciąga zarówno stałych konsumentów, jak i rosnącą liczbę nowych odbiorców, oferując smaczne potrawy w atrakcyjnych cenach.

Lokalizacje: Łódź i Gdańsk.

Usługi na wynos: oferta dostępna również w ramach delivery.

ROZWÓJ SIECI ZAKŁADA:

- Budowa lokali samodzielnie w oparciu o środki własne lub refinansowanie bankowe (w centrach handlowych, w dużych miastach).





SPOKO TACO

MEXICAN STREET FOOD

QUESADILLA 19 zł

TACOS 18 zł

SZARPANY KURCZAK
SZARPANA WOLOWINA
CHILI CON CARNE
JACKFRUIT

SZARPANY KURCZAK
SZARPANA WOLOWINA
CHILI CON CARNE
JACKFRUIT

SZARPANY KURCZAK
SZARPANA WOLOWINA
CHILI CON CARNE
JACKFRUIT

Chips & Salsa

SPOKO TACO
MEXICAN STREET FOOD

6

4

5

2

SPOKO TACO

Koncept: inspirowany kulturą meksykańskiego street foodu, serwujący proste, smaczne dania przygotowywane szybko i wygodnie do zabrania.

Wnętrze: żywe, jaskrawe kolory i energetyczna aranżacja inspirowana Meksykiem, sprzyjająca szybkiemu i przyjemnemu posiłkowi.

Premierowy lokal: lato 2024 – Kraków, Pasaż Bielaka (blisko Rynku i ulicy Stolarskiej), w sąsiedztwie lokali Chicas&Gorillas i Pijalni Wódki i Piwa.

Usługi na wynos: oferta dostępna w **delivery**; od września 2025 również **we Wrocławiu**.

ROZWÓJ SIECI ZAKŁADA:

- Dalsza budowę lokali - samodzielnie w oparciu o środki własne lub refinansowanie bankowe (w dużych miastach)





PIZZANOVA

Pizza w nowoczesnym wydaniu

Koncept: innowacyjna pizza – ciasto i dodatki dobierane przez gości według własnych preferencji.

Cel marki: rozwój sieci PIZZANOVA przy jednoczesnym dzieleniu się wiedzą i standardami operacyjnymi, zwiększając konkurencyjność oferty.

Nowe otwarcie: początek 2025 r. – pierwszy własny lokal w Krakowie, Pasaż Bielaka, ul. Stolarska 5 (we współpracy z twórcą marki, p. Łukaszem Kowalewskim).

Usługi na wynos: oferta dostępna również w ramach delivery.

ROZWÓJ SIECI ZAKŁADA:

- Inwestycje będą w całości finansowana ze środków grupy Mex Polska.





new
is coming...

Barrio Latino

PROSTY
TEMAT



SERWUJEMY JAK TRZEBA:
MAKARON + TRUSKAWKI

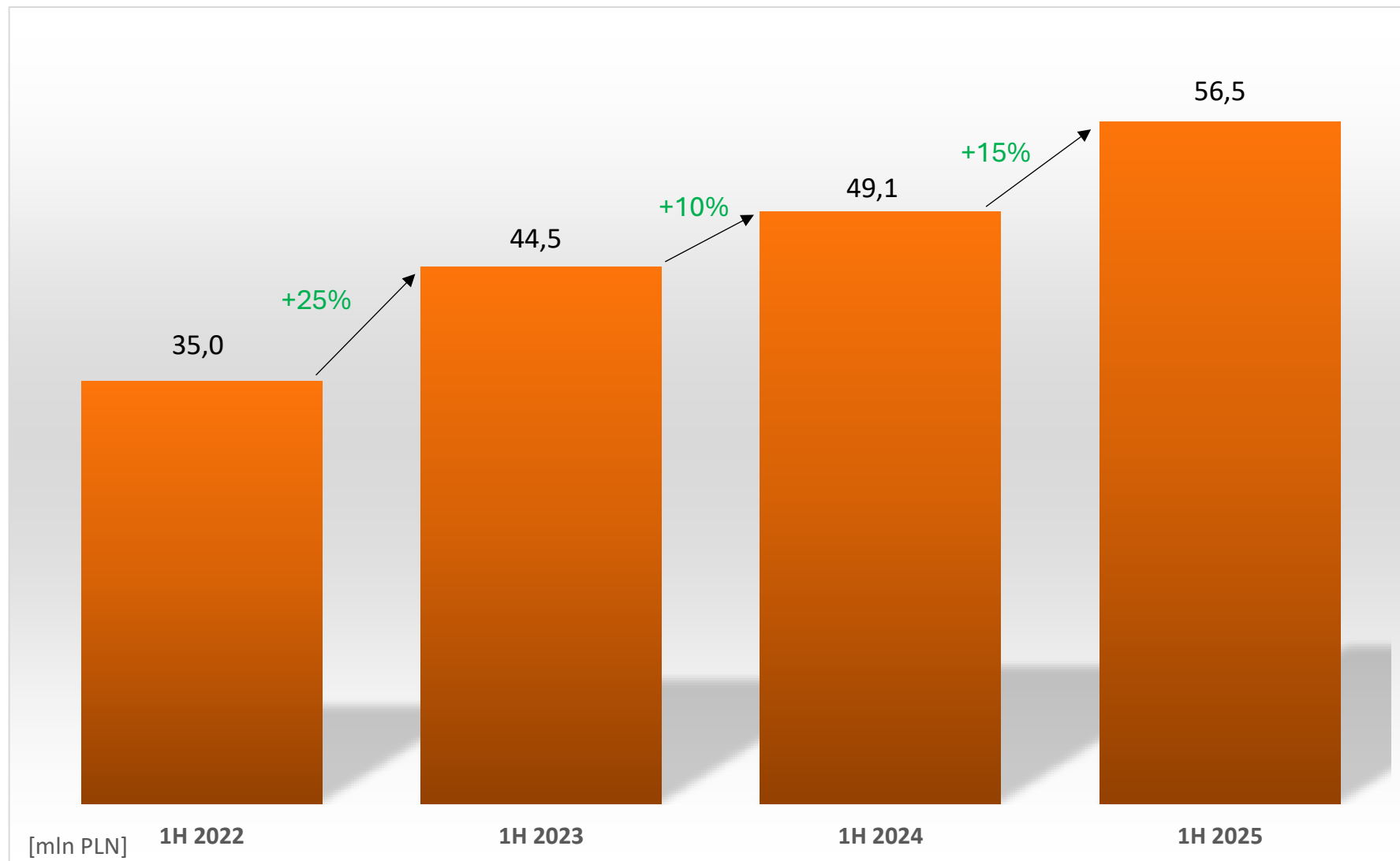
Glovo?



PODAŻAMY
ZA TRENDAMI

WYNIKI FINANSOWE **1H 2025 r.**

PRZYCHODY ZE SPRZEDAŻY (rdr)



WYBRANE DANE

[w mln PLN]	30.06.2025	30.06.2024
Przychody ze sprzedaży	56,5	49,1
Zysk/ strata brutto na sprzedaży	5,1	7,5
Zysk operacyjny EBIT	0,6	2,3
Zysk/ strata netto	-0,8	1,3

[w mln PLN]	30.06.2025	30.06.2024
Kapitał własny	15,0	15,3
Aktywa trwałe	70,5	60,1
Aktywa obrotowe	13,6	11,9
Środki pieniężne	7,1	5,8
Kapitał zakładowy jednostki dominującej	14,1	14,1
Zobowiązania długoterminowe, w tym zobowiązania z tytułu umów najmu	40,8	37,3
Zobowiązania krótkoterminowe, w tym zobowiązania z tytułu umów najmu	28,3	19,2
Zobowiązania handlowe	4,0	2,8

Kluczowe czynniki wpływające na wyniki finansowe grupy Mex Polska

- Skonsolidowane przychody wzrosły o 15% r/r., do kwoty 56,5 mln zł
- Koszty „ścieżki dojścia do progu rentowności” w wysokości 1,7 mln zł obniżyły wyniki Grupy Mex Polska (w 2024 i pierwszym półroczu 2025 roku otwarto 13 lokali, z czego 11 własnych)
- Niekorzystne warunki pogodowe w maju i czerwcu 2025 r. obniżyły frekwencję w lokalach, szczególnie z ogródkami, w związku z czym wyniki części restauracyjnej Grupy w I półroczu 2025 r. pogorszyły się o około 1,2 mln zł w ujęciu r/r..
- Pomimo tych wyzwań, Grupa utrzymała realizację planu ekspansji i skuteczność modelu biznesowego. Od stycznia do sierpnia otwarto 6 nowych lokali gastronomicznych.

Zdaniem Zarządu, krótkoterminowe wyzwania nie zmieniają długoterminowej perspektywy Grupy.

Stabilny model biznesowy, atrakcyjne lokalizacje oraz konsekwentna realizacja planu ekspansji tworzą solidne fundamenty do dalszego wzrostu przychodów i poprawy rentowności w średnim i długim okresie.

„Kapryśna wiosna, a zwłaszcza rekordowo zimny maj i początek czerwca, ograniczyły frekwencję w naszych lokalach i wpłynęły na niższe obroty oraz wynik netto, szczególnie w restauracjach z ogródkami. Obecnie sytuacja stabilizuje się, a sezonowa poprawa popytu powinna korzystnie wpłynąć na wyniki w kolejnych kwartałach”

- Paweł Kowalewski, prezes zarządu Mex Polska S.A.

RYNEK GASTRONOMICZNY

Rynek gastronomiczny

Dane Polskiej Izby Handlu oraz Centrum Monitorowania Rynku:

Kapryśna wiosna 2025

- Ekstremalne warunki pogodowe: maj najzimniejszy od 34 lat (średnio 11,1 °C, lokalne przymrozki), lipiec chłodny i deszczowy.
- Obniżona frekwencja w lokalach: szczególnie w lokalach z ogródkami letnimi.
- Spadki sprzedaży kategorii wrażliwych na pogodę:
 - Piwo: -9% r/r (w małych sklepach -18%)
 - Woda: -20% r/r (w małych sklepach -24%)
 - Lody impulsowe: -16% r/r (w małych sklepach nawet -40%).
- Sklepy małaformatowe: spadek wartości sprzedaży -2,7% rr i liczby transakcji -12% rr.
- Wpływ na transakcje: mniejsza liczba klientów i transakcji, spadki zakupów impulsowych.

Dodatkowo, w wyniku historycznie niskich temperatur w maju 2025, Grupa LPP zauważyła zmniejszoną skłonność konsumentów do zakupu odzieżowej kolekcji wiosenno-letnich – poinformowano Biznes PAP.

Efekty pośrednie: ograniczona frekwencja w restauracjach, zmiany preferencji konsumenckich.

Rynek gastronomiczny – pozostałe informacje

Dane z raportu Nowości Gastronomicznych oraz Horeca.net:

- **Popularność wyjść na miasto:** ponad 70% Polaków regularnie odwiedza restauracje; wyjścia na posiłki wyprzedzają kino (49%) i koncerty (42%).
- **Wartość rynku HoReCa w Polsce:** ok. 38 mld PLN, wzrost ok. 8% rocznie, prognozowany utrzymany trend wzrostowy (PMR).
- **Wydatki Polaków na gastronomię:** 4,2% w 2023 r., zbliżone do Austrii (4,3%), wyprzedzając m.in. Słowację i Rumunię; pozostaje przestrzeń do dalszego wzrostu w porównaniu z krajami Europy Zachodniej i Skandynawii.
- **Trendy konsumenckie:** rosnąca preferencja spożycia poza domem, szczególnie w dużych miastach; głównym motorem zmian jest Generacja Z.
- **Globalny rynek gastronomiczny:** wartość osiągnęła 4,1 bln USD – najwyższy poziom w historii branży.
- **Czynniki napędzające rozwój sektora:**
 - wzrost konsumpcji po pandemii,
 - dynamiczny rozwój barów szybkiej obsługi i dostaw na wynos,
 - sprzyjające warunki makroekonomiczne,
 - rosnący popyt ze strony młodszych pokoleń, w szczególności Generacji Z.
- **Potencjał rozwoju w Polsce:** duża przestrzeń do wzrostu przy zachowaniu trendów konsumpcji poza domem oraz dalszej urbanizacji i zmiany stylu życia.

DISCLAIMER

Powyższe opracowanie zostało sporządzone wyłącznie w celach informacyjnych i nie ma na celu nakłaniania do nabycia lub zbycia jakichkolwiek instrumentów finansowych. Opracowanie nie stanowi reklamy, oferty ani proponowania nabycia instrumentów finansowych. Zostały w nim wykorzystane źródła informacji, które Mex Polska S.A. uznaje za wiarygodne i dokładne, jednak nie ma gwarancji, że są one wyczerpujące i w pełni odzwierciedlają stan faktyczny.

Opracowanie może zawierać stwierdzenia dotyczące przyszłości, które stanowią ryzyko inwestycyjne lub źródło niepewności i mogą istotnie różnić się od faktycznych rezultatów. Mex Polska S.A. nie ponosi odpowiedzialności za efekty decyzji, które zostały podjęte na podstawie niniejszego opracowania. Opracowania nie należy traktować jako źródła wiedzy wystarczającej do podjęcia decyzji inwestycyjnej.

Odpowiedzialność za sposób wykorzystania informacji zawartych w opracowaniu spoczywa wyłącznie na korzystającym z opracowania. Opracowanie podlega ochronie wynikającej z ustawy o prawie autorskim i prawach pokrewnych. Powielanie, publikowanie lub jego rozpowszechnianie wymaga pisemnej zgody Mex Polska S.A.

DZIĘKUJEMY ZA UWAGĘ



ul. Polskiej Organizacji Wojskowej 25, 90-248 Łódź

tel.: 42 634 67 30

biuro@mexican.pl

Odwiedź nas na:

www.mexpolska.pl

