**Z Makarunem da się zarobić**

**Pięć nowych punktów na makarunowej mapie Polski - to bilans pierwszego kwartału działania franczyzowej marki Makarun Spaghetti and Salad. Dzięki temu utrzymuje ona tytuł największej i najszybciej rozwijającej się sieci spaghetterii w kraju.**

Dwie restauracje powstały w Warszawie: na Alejach Jerozolimskich i w galerii handlowej Rondo Wiatraczna. Dwie otworzyły swe podwoje w Poznaniu: w Galerii Malta i w centrum miasta przy ul. św. Marcina. Ruszył też pierwszy lokal w Swarzędzu. W sumie włoską pastę Makaruna, serwowaną na wynos, można dostać teraz w 25 lokalach w 11 miastach w kraju. Za granicą działa punkt w Centrum Handlowym MUNDSBURG w Hamburgu w Niemczech. Furorę robi też jeżdżący po Małopolsce makarunowy foodtruck. *- To naprawdę obiecujący początek roku 2018. Tym trudniejszego, że od marca zmagamy się z niehandlowymi niedzielami, które obniżyły obroty wielu lokali - mówi Iga Tymczyszyn, kierownik do spraw franczyzy w Makarunie. – Nawet dla nas miłym zaskoczeniem jest fakt, że we wszystkich otwartych lokalach od początku jest sporo klientów i że duży ruch się utrzymuje. To dobre perspektywy dla franczyzobiorców, którzy mogą liczyć na szybszy zwrot kosztów.*

Partnerzy decydowali się na inwestycję w Makruna, głównie z powodu bardzo konkretnych wyliczeń dotyczących uruchomienia lokalu, jakie przedstawiła im na wstępie marka. Na ich wybór miał oczywiście wpływ także sprzedawany produkt, którego cena w stosunku do jakości jest bardzo atrakcyjna.

*- Wyłożyłem na lokal 130 tys. złotych – mówi franczyzobiorca Jacek Giefing z Poznania. – Ale po dwóch miesiącach działania jestem bardzo zadowolony. Mimo, że punkt otworzyłem na placu budowy, bo trwa właśnie przebudowa ulicy św. Marcin, przy której znajduje się nasz Makarun, na klientów nie narzekam. Jeśli utrzyma się dotychczasowa frekwencja, to powinniśmy szybko wyjść na swoje, a nawet zarobić.*

Jeszcze większego ruchu pan Jacek spodziewa się po zakończeniu remontu popularnego poznańskiego deptaka.

Wszyscy franczyzobiorcy przyznają, że w całej operacji otwarcia lokalu najtrudniejsza była „papierologia”, czyli załatwienie wymaganych formalności i pozwoleń. Mogli jednak liczyć w tym względzie na dużą pomoc ekipy Makaruna.

*- Umowę z siecią podpisałem w listopadzie, z galerią na lokal w grudniu i od nowego roku ruszyliśmy z robotami – opowiada Leszek Wojtyla, który otworzył punkt sieci Makarun Spaghetti and Salad w poznańskiej galerii Malta 2 marca, czyli tuż po wprowadzeniu wolnych niedziel. - Oczywiście strasznie się denerwowałem, jak coś się przesuwało, nie wychodziło od razu. Przyjechał na przykład uszkodzony sprzęt. Na szczęście ludzie z Makaruna zajęli się reklamacją. Cały czas byłem na linii z opiekunem punktu, pomógł mi załatwić mnóstwo biurokratycznych spraw.*

Pierwsza niehandlowa niedziela w Makarunie w poznańskiej galerii Malta poszła więc nadspodziewanie dobrze.

Makarun to sieć franczyzowych spaghetterii wpisująca się w modny nurt „street food”. Charakterystyczne pomarańczowe kubeczki, w których serwowana jest pasta, są już rozpoznawalne na ulicach polskich miast. W dwóch niedawno otwartych punktach, Makarun poszerzył swoja ofertę, wprowadzając do menu sałatki. W związku z wolnymi niedzielami rozwija też system dowozu dań na zamówienie za pośrednictwem prostej aplikacji online. Do końca roku ma ona być wprowadzona we wszystkich punktach sieci.