**„Noc lodożerców” za nami!**

**Komunikat do wszystkich miłośników zimnych deserów: Wytwórnia Lodów Polskich „U Lodziarzy” w związku z trwającymi upałami zorganizowała 15 sierpnia „Noc lodożerców” w wybranych lodziarniach w województwie podlaskim.**

Noc rozpoczęła się już o godz. 20.00 i potrwała do 24.00. Przez cztery godziny lokale, które przystąpiły do akcji czyli riksza w parku na Plantach, a także lodziarnie na Rynku Kościuszki w Białymstoku, w Wasilkowie, w Suwałkach i Augustowie serwowały smaki marki „U Lodziarzy” w promocyjnych cenach: packa za 3 zł, Bąbel Wafel od 8 zł.

- To była prawdziwa uczta. Poza najpopularniejszymi naszymi smakami (śmietanka, czekolada, truskawka) dostępne były także te najbardziej niebywałe, które stały się symbolem kreatywności i inwencji Lodziarzy. Każdy z lokali biorących udział w „Nocy lodożerców” zaserwował smaki wedle własnego uznania, a także na podstawie rozeznania, dotyczącego tego, co klientom smakuje najlepiej – mówi Anna Czyżykowska, manager do spraw wizerunku i marketingu w Wytwórni Lodów Polskich „U Lodziarzy”.

Rok temu „Noc Lodożerców” zorganizował jeden z franczyzobiorców w swoim lokalu w Wasilkowie, kilkutysięcznym miasteczku koło Białegostoku. Zainteresowanie przeszło wszelkie oczekiwania. Noc okazała się ogromnym sukcesem. Na „nocne” lody w specjalnej cenie przyszło kilkaset osób. W tym roku sieć postanowiła więc przeprowadzić podobną akcję w całym województwie podlaskim, z którego wywodzi się Wytwórnia „U Lodziarzy”.

- Spodziewaliśmy się szturmu, ponieważ na naszym facebookowym profilu „Nocą lodożerców” tylko na białostockim Rynku Kościuszki zainteresowanych było prawie 2600 fanów – dodaje Anna Czyżykowska.

Wytwórnia Lodów Polskich to jedna z pierwszych franczyzowych sieci na polskim rynku, produkujących lody rzemieślnicze oparte na tradycyjnych recepturach i z naturalnych składników. Słynie z niebanalnego podejścia do kwestii smaku. Regularnie zaskakuje klientów nowymi odkryciami, serwując np. sorbet piwny lub lody o smaku sera korycińskiego, żubrówki, czy regionalnego sękacza.