**Dynamiczny rozwój sieci lodziarni „u Lodziarzy”**

**Od 3 lodziarni w zeszłym roku do aż 14 w chwili obecnej – tak wygląda rozwój franczyzowej sieci Wytwórnia Lodów Prawdziwych „u Lodziarzy”. W tym sezonie, oprócz Białegostoku i Augustowa, tych naturalnych przysmaków spróbować będzie też można m. in. w Warszawie, Poznaniu, Gdańsku czy Kołobrzegu.**

Pierwsza Wytwórnia Lodów Prawdziwych „u Lodziarzy”, otwarta w zeszłym w roku, pod każdym względem okazała się „strzałem w dziesiątkę”. Serwowane w niej produkty spotkały się z entuzjastycznym przyjęciem ze strony klientów, a sama Wytwórnia została uhonorowana tytułem najlepszej lodziarni w Białymstoku.

Na fali tego sukcesu powstała sieć franczyzowa, do której w tym sezonie należeć będzie co najmniej 14 lokali.

*- W tej chwili intensywne prace adaptacyjne trwają w Olsztynie, Łomży, Suwałkach i Białymstoku, gdzie będzie to już trzecia lodziarnia pod tym szyldem. W tych miastach otwarć spodziewamy się w pierwszej kolejności – mówi Paulina Daniłowicz – manager rozwoju sieci.*

I dodaje: *Oprócz tego, w tym roku prawdopodobnie wystartują również lodziarnie w Warszawie, Poznaniu, Gdańsku, Gdyni, Kołobrzegu, Stalowej Woli, Ełku oraz Grodnie. Lista ta pozostaje jednak otwarta, gdyż cały czas trwają intensywne rozmowy na temat kolejnych lokalizacji.*

U podstaw tego ogromnego zainteresowania produktami Wytwórni zarówno ze strony klientów, jak i przedsiębiorców chętnych do rozpoczęcia własnego biznesu, stoi przede wszystkim unikalny smak tradycyjnych lodów.

Te bowiem przygotowywane są na bazie tylko naturalnych, starannie dobranych i wyselekcjonowanych składników.

*- Przykładowo, przy produkcji lodów korzystamy wyłącznie ze „swojskiego” mleka, dostarczanego nam przez współpracującego z nami „gospodarza”. Cały proces pozostaje rzecz jasna zgodny z wszelkimi wymogami sanitarnymi, a mleko posiada stosowne certyfikaty – opisuje Paulina Daniłowicz.*

Do tego dochodzą chociażby warzywa i owoce z ekologicznych hodowli. Co więcej, dbałość o jakość półproduktów jest „u Lodziarzy” tak duża, że część komponentów importowana jest zza granicy – nie ma tu mowy o stosowaniu tańszych, rodzimych zamienników. I tak kakao ściągane jest bezpośrednio od producentów z Brazylii, a czekolada – z Holandii.