**Makarunowa hossa**

**Na makarunowej mapie Polski jest już 11 pomarańczowych miast, w których działa 28 lokali pod tym charakterystycznym szyldem. Pod koniec stycznia franczyzowa sieć Makarun Spaghetti&Salad otworzyła restaurację w Swarzędzu. Powstał też kolejny, szósty lokal w Warszawie. W lutym szykuje się otwarcie w Poznaniu.**

Od 26 stycznia makarunowych dań mogą próbować także warszawiacy z okolic Placu Zawiszy. Adres nowego punktu to Aleje Jerozolimskie 60b.

*- Samo śródmieście, duży ruch, takich miejsc szukamy - mówi Przemysław Tymczyszyn, współwłaściciel sieci. - Jeśli ktoś ma 10 minut na tramwajową przesiadkę, to wystarczy, by chwycić pomarańczowy kubełek na wynos. Wróżę tej lokalizacji spore powodzenie - dodaje.*

Duża frekwencja na otwarciu zdaje się potwierdzać tę prognozę. Klienci komplementowali menu, ceny i bezpretensjonalny wygląd lokalu. W ramach promocji mogli sobie do woli i bezpłatnie domawiać tzw. dodatki. Najpopularniejszy był oczywiście ser.

Od 30 stycznia swojego Makaruna mają też mieszkańcy Swarzędza. Mieści się on przy ul. Edwarda Raczyńskiego I/II. Od pierwszego dnia, serwowane tu proste makaronowe dania, robione według włoskich receptur i z markowych składników, podbiły serca konsumentów. Niektórzy znali je już z wizyt w pobliskim Poznaniu, gdzie wkrótce, w połowie lutego, uruchomiony zostanie kolejny punkt Makaruna przy ruchliwym deptaku przy ul. św. Marcina.

Największym wyzwaniem dla startujących w tym biznesie jest zazwyczaj wybór lokalizacji na punkt gastronomiczny. Makarun podejmuje na tym polu bardzo wiele działań, żeby pomóc franczyzobiorcom. Potwierdza to Michał Dziarnowski, właściciel punktu w Płocku, który przyznaje, że gdyby nie fachowa pomoc ekspertów sieci, to nie podołałby pewnie formalnościom, wymaganym przez różne instytucje przy otwarciu lokalu.

Makarun - firma założona przez krakowskich studentów - jest najszybciej rozwijającą się siecią franczyzowych spaghetterii na polskim rynku. Jej „stan posiadania” na początku 2018 roku to 28 lokali - w tym 25 franczyzowych oraz trzy własne: w Krakowie, Poznaniu i foodtruck, testowany właśnie na ulicach stolicy Małopolski. Firma weszła na rynek niemiecki i szykuje się do podboju Czech. O tym, że to dobrze przemyślany koncept niech świadczy fakt, że wielu franczyzobiorców decyduje się na uruchomienie kolejnych lokali.