**Białe Niedźwiedzie ruszają w Polskę**

**Dwie białostockie marki gastronomiczne, rozpoznawalne i cenione w kraju, łączą siły. Koku Sushi dysponuje sprawdzonym modelem franczyzowym, Mobilny Barista zaś wszechstronną wiedzą o polskim rynku kawy. W wyniku fuzji powstanie franczyzowa sieć kawiarni – the White Bear Coffee.**

*- Skąd taka nazwa? Ponieważ wywodzimy się z miasta, które większości Polaków kojarzy się z białymi niedźwiedziami i polskim biegunem zimna –* mówi ze śmiechem**Urszula Olechno, współwłaścicielka marki Koku Sushi.** – Poza tym misiek to miły zwierzak i na dodatek łasuch.

Wszystko dzieje się szybko. Niewiele czasu minęło od pomysłu i pierwszych rozmów, a już jest gotowa koncepcja.

- Tworzymy nową silną markę sieci kawiarni w Polsce. Grupę docelową stanowią miejscowości średniej wielkości. Nasz model biznesowy skierowany jest do miast liczących od 30 tys. do 150 tys. mieszkańców. Uważamy, że istnieje duża nisza w tym właśnie segmencie rynku. Widzimy to na przykładzie rozwoju sieci sushi barów - wyjaśnia Urszula Olechno z Koku Sushi.

Według przedstawicieli obydwu firm, pomysł skazany jest na sukces. Koku Sushi, największa w Polsce sieć barów sushi, do wspólnego banku wkłada doświadczenie w budowaniu efektywnego systemu franczyzowego, kontroli i utrzymania jakości, sprawdzone metody marketingu i promocji. Koku prowadzi obecnie 22 lokale w całej Polsce, do końca roku planowane jest otwarcie kolejnych sześciu. Mobilny Barista, firma uchodząca za kawowego eksperta, dorzuca znajomość rynku kawy, zaplecze sprzętowe i szkoleniowe. Marka znana jest z realizacji fachowych warsztatów i szkoleń dla profesjonalnych baristów oraz osób amatorsko pasjonujących się kawą.

*- Partnerstwo, wiedza, doświadczenie w branży, analiza rynku i świeże spojrzenie na biznes, pozwoliło nam stworzyć koncept, w którym będziemy mieli pełną kontrolę nad każdym etapem produkcji oraz zarządzania –* wyjaśnia **Marcin Zalewski, współwłaściciel firmy Mobilny Barista,** którą tworzy grupa ludzi, która lat promująca kulturę picia kawy w Polsce. *- Działamy kompleksowo. Posiadamy sale, w których odbywają się szkolenia dla baristów chcących nauczyć się zawodu oraz rozszerzać wiedzę. Jesteśmy dystrybutorem urządzeń do wyposażenia kawiarni i restauracji, prowadzimy własny serwis ekspresów do kawy. Pod koniec maja otwieramy palarnię kawy, która będzie gwarantem jakości. Do naszych kawiarni trafi świeżo palone ziarno, co będzie stanowiło wyjątkowości tego miejsca.*

Powstająca palarnia kawy the White Bear oraz show room urządzeń niezbędnych do otwarcia kawiarni, gdzie znajdą się np.: młynki do kawy, ekspresy, gwarantuje konkurencyjne ceny, a co za tym idzie niższy wkład początkowy na otwarcie biznesu franczyzowego.

*- Nasza kawiarnia serwować będzie kawę ze specjalnie skomponowanej mieszanki najwyższej jakości ziaren, stworzonej tylko i wyłącznie na potrzeby naszej sieci. Dużym atutem punktów franczyzowych będzie możliwość zakupienia swojej ulubionej kawy również do domu. Nasi bariści chętnie doradzą, jaką kawę dobrać do poszczególnych metod parzenia oraz urządzeń, w których będzie przygotowywana* – wyjaśnia Marcin Zalewski.

W the White Bear Coffee oprócz kawy przyrządzanej na wiele sposobów, będzie można spróbować słodkości: ciast, deserów, świeżo wyciskanych soków. Ale nie tylko. W kawiarni będą też serwowane quiche, tarty oraz kanapki.

Czego możemy spodziewać się po sieci kawiarni the White Bear Coffee? U Niedźwiedzi ma być słodko, pysznie, pastelowo i przytulnie. Pomysłodawcy stawiają na jakość, powtarzalność produktu, wyszkolony personel, nowoczesny design kawiarni oraz sprawdzony model sieciowego zarządzania.

Pierwszy wzorcowy lokal the White Bear Coffee powstanie w czerwcu w centrum Białegostoku. Jeśli zostanie dobrze przyjęty, Niedźwiedzie wyruszą stąd na podbój Polski. Twórcy sieci mają nadzieję, że kolejne kawiarnie powstaną jeszcze w tym roku.