**Trafiona lokalizacja makarunowego Food Trucka**

**Pomarańczowy punkt, który z daleka widać pod krakowską galerią M1 to Food Truck marki Makarun Spaghetti and Salad. Błyszczący nowością mercedes serwuje jej klientom włoskie pasty na wynos.**

Pierwszym mobilnym lokalem popularnej sieci oferującej spaghetti w charakterystycznych pomarańczowych kubełkach, zarządza Dominik Olcoń, który zdecydował się wziąć go we franczyzę.

*- Food Truck spodobał mi się od pierwszego wejrzenia – mówi. – Jest bardzo przestronny. Kuchnia ma 8 m.kw., można więc w niej bardzo komfortowo pracować. Pojazd ma fajny design, co zauważają klienci. Jego atuty to też świetne wyposażenie: kuchnia gazowa z pięcioma palnikami, lodówki, nawet 42-calowy telewizor. Ma oszczędne ledowe oświetlenie. Wystarczy mu podłączenie do zasilania 3Kv. Wielkim plusem jest też duży zasobnik na wodę o pojemności 400 metrów sześciennych, co jest szczególnie ważne podczas codziennego gotowania złożonych dań.*

Food Truck Makaruna czyli Mercedes-Benz SPRINTER 313 CDI, rocznik 2010, stanął pod galerią M1 w Krakowie 7 sierpnia. Tego dnia klienci mogli też liczyć na specjalne atrakcje, a więc darmowe sosy, gadżety, dzieci do zamówienia dostawały pomarańczowy balonik. Najlepiej schodziło oczywiście spaghetti Bolognese, zwane w Makarunie pieszczotliwie Bolkiem. To pierwsza lokalizacja makarunowego pojazdu. Codziennie, popularne wśród krakowian centrum handlowe odwiedza blisko 20 tys. osób.

*- Na pewno niektórzy wychodzą głodni. Mamy więc dla nich pyszną pastę w dobrej cenie – zachęca* ***Dominik Olcoń, właściciel Food Trucka.***

Pierwsze tygodnie pokazują, że wybrana lokalizacja jest trafiona i perspektywiczna. Każdego dnia Food Truck odwiedziło ponad stu klientów. Niektórzy kupowali po kilka dań. Sztab marketingowy sieci Makarun Spaghetti and Salad opracowuje też specjalne promocyjne ceny dla pracowników galerii handlowej, a zatrudnionych jest w niej ponad 1000 osób.

*- Mamy dla nich świetną ofertę lunchowo-obiadową. Ceny nie są wygórowane, a jakość i smak serwowanych potraw sprawiają, że odchodzą zadowoleni i wracają do nas po więcej. Naszą pierwszą klientką była właśnie pracownica jednego ze sklepów z galerii. Spróbowała i... wróciła z kolegami – dodaje Dominik Olcoń.*

Nie wyklucza też, że mobilny Makarun w kolejnych miesiącach może stanąć w innych miejscach lub wyjechać na gościnne występy, by obsłużyć jakąś dużą imprezę w okolicach Krakowa, taką jak koncert czy festyn. Można z niego bowiem wydać nawet 600 dań dziennie.

Food Truck to nowy franczyzowy koncept największej polskiej sieci spaghetteri Makarun Saghetti and Salad. Kosztuje od ok. 160 tys. zł netto (z pełnym wyposażeniem). Do tego zainteresowany inwestor doliczyć powinien opłatę franczyzową w wysokości 16 tys. oraz bieżące koszty. Jest też możliwość wzięcia pojazdu w leasing. W takim przypadku kapitał początkowy to jedyne 75 tys. zł. Sieć wynegocjowała dobre warunki leasingu auta w jednym z polskich banków.

*- W opracowanie tego produktu włożyliśmy całe nasze dotychczasowe doświadczenie biznesowe oraz mnóstwo energii. Pozwala oszczędzić inwestorom wydatków i nerwów, np. kosztownego, jednorazowego przystosowania lokalu pod działalność gastronomiczną, projektów branżowych, wynagrodzeń rzeczoznawców, kaucji, zabezpieczeń dzierżawy i wielu, wielu innych. Ciągle pracujemy nad jego ulepszeniem, nad innowacyjnymi rozwiązaniami i muszę przyznać, że jestem dumny z efektu końcowego jakim jest jeden z najlepszych Food Trucków w Polsce – mówi* ***Przemysław Tymczyszyn, jeden ze współwłaścicieli sieci****. – Szacujemy, że inwestycja powinna się spokojnie zwrócić naszym partnerom już w ciągu dwóch sezonów, a Food Truck może zarabiać około 25 tysięcy miesięcznie, nie wspominając o jednorazowych zyskach z imprez takich jak Open’er Festiwal itp.*

Sieć zamierza nadal rozwijać swój mobilny koncept. Kolejne modele Food Trucka przygotowuje już pod konkretne zamówienia franczyzobiorców, dla których sieć posiada atrakcyjne lokalizacje z rozsądnymi czynszami. Zainteresowanie jest duże.