**Makarun w nowej odsłonie w Gliwicach**

**6 lutego w gliwickiej Galerii Forum otwarta zostanie nowa restauracja sieci Makarun Spaghetti and Salad, pierwsza po totalnym redesignie marki. Właściciele, Maciej Rajewski, Katarzyna Pluciak i Magdalena Pluciak już po raz drugi zainwestowali w Makaruna. Na początku stycznia ruszył należący do nich lokal w Katowicach.**

Nowa restauracja powstająca w foodcourcie centrum handlowego w Gliwicach przyciąga uwagę klientów. Wzbudza też zainteresowanie konkurencji. Inwestora zaś to nie dziwi.

- Mam wrażenie, że Polacy są już znudzeni industrialnymi pomysłami architektów, w których dominują surowy beton i odkryte rury ozdobione paprotkami – ocenia **Katarzyna Pluciak, która będzie zarządzać lokalem.** – Nowy design Makaruna wyróżnia się na tym tle, jest soczysty, świeży i optymistyczny. Nawiązuje do pochodzenia kuchni, którą oferujemy.

Sieć przez ostatnie pół roku intensywnie pracowała nad nową koncepcją Makaruna, także wizualną. Jej właściciele są więc podekscytowani i z niecierpliwością czekają na pierwsze komentarze bywalców.

- Pomarańczowy Makarun wbił się już mocno w świadomość klientów. Nie tracąc więc tego, ciężko zdobytego zaufania i rozpoznawalności, chcielibyśmy teraz zaproponować coś bardziej wyrafinowanego – mówi **Marcin Szworak, jeden ze współwłaścicieli marki Makarun Spaghetti and Salad**. – Nadal będziemy podawać uczciwe włoskie pasty, ale sam proces ich przygotowywania będzie można zobaczyć. W gliwickim lokalu po raz pierwszy wprowadzimy live cooking. Pozostaniemy przy smakach i daniach, które nasi goście lubią najbardziej, ale serwować je będziemy w przyjemniejszych okolicznościach – i dodaje: - Cieszy nas, że wprowadzane właśnie zmiany znalazły uznanie w oczach franczyzobiorcy, który od lat z powodzeniem zaangażowany jest w sektorze restauracyjnym.

W gliwicki lokal zainwestowała **trzyosobowa spółka - Katarzyna i Magdalena Pluciak oraz Maciej Rajewski,** który ma duże doświadczenie w branży gastronomicznej, zdobyte głównie na rynku brytyjskim. Przez 7 lat zarządzał restauracjami, skupionymi w grupie TheRestaurantGroup, prowadzącej ponad 300 lokali m.in. z kuchnią meksykańską i włoską, obsługującej także londyńskie City. Spółka zdecydowała się na Makaruna, ponieważ oferta sieci jest rzetelna, a zasady współpracy bardzo klarowne.

- Od początku byliśmy zdecydowani na dwa lokale – mówi **Maciej Rajewski** – Oczywiście zanim doszło do podpisania umowy przeprowadziliśmy profesjonalny audyt finansowy, ze wszystkimi koniecznymi wyliczeniami, sprawdziliśmy pasaż klientów, ale ostateczną decyzję podjęliśmy kierując się biznesowym przeczuciem, które podpowiadało nam, że to musi wypalić. To wewnętrzne przekonanie jest, moim zdaniem niezbędne przy prowadzeniu interesu, bo wtedy ma się po prostu do niego serce.

Pierwsze tygodnie po otwarciu lokalu w Katowicach pokazały, że się nie mylili. 9 stycznia od godzi 11, kiedy dokonano uroczystego otwarcia restauracji, przy ul. Młyńskiej 15 ustawił się ogonek głodnych klientów i tak jest do dziś.

- Przyznam sam, że jesteśmy pozytywnie zaskoczeni – stwierdza Maciej Rajewski. - Lokal przejęliśmy po poprzednim najemcy. Spodziewałem się, że potrzeba będzie trochę czasu i pracy zanim odzyska się zaufanie klientów, pozyska nowych, poprawi niedociągnięcia itd., a tu poszło jak burza.

Styczeń jest jednym z gorszych miesięcy dla street foodów, do których zalicza się Makarun. Ludzie niechętnie wychodzą z domu, budżet mają nadszarpnięty świątecznymi zakupami. Tym bardziej obroty katowickiej sieciowej spaghetterii, oscylujące już w pierwszym miesiącu na poziomie 60 – 65 proc. maksimum jakie zakładał inwestor, bardzo dobrze rokują na przyszłość.