

 Białystok, 27 listopada 2019

**INFORMACJA PRASOWA**
Redakcje: wszystkie/ lokalne/branżowe
*można publikować bez podawania źródła*

**Pomysł na sprawdzony biznes proponuje sieć Kurcze Pieczone**

**To jedna z najbardziej doświadczonych i najstarszych firm franczyzowych w naszym kraju – lokale Kurcze Pieczone otwierają się w Polsce nieprzerwanie od 24 lat. Dzisiaj marka działa już w 45 miejscowościach i oferuje kurczaki z rożna, których sprzedaż jest sprawdzonym pomysłem na biznes.**

Flagową pozycją w menu Kurcze Pieczone są kurczaki z rożna. Ich wyjątkowy smak to zasługa dwóch elementów – wysokiej jakości drobiu oraz specjalnej mieszanki przypraw. Sieć serwuje również zestawy obiadowe i ciekawe przekąski, takie jak: tortille, pajdy, burgery, zapiekanki czy sałatki.

Filozofią marki jest gotowanie wyłącznie z dobrego mięsa, naturalnych produktów i świeżych warzyw – bez wzmacniaczy smaku, konserwantów czy sztucznych dodatków. To właśnie dzięki tym zasadom Kurcze Pieczone działa na rynku małej gastronomii od prawie ćwierć wieku i z powodzeniem podbija serca (i podniebienia) kolejnych pokoleń klientów.

**Przejrzysty model współpracy**

Kurcze Pieczone oferuje swoim franczyzobiorcom jasny model współpracy, przez lata wypracowywany przy udziale setek partnerów. Obecnie pod szyldem sieci działają lokale w 45 miastach Polski. I ta lista stale się powiększa.

*– Nasi franczyzobiorcy mogą liczyć na pomoc na wszystkich etapach prowadzenia swojej działalności. Od wyboru lokalizacji, przez doradztwo w zakresie aranżacji wnętrza, aż po profesjonalne szkolenia z prowadzenia i obsługi tego biznesu – mówi Marta Grycko , specjalista do rozwoju sieci franczyzowej i dodaje: – Co ważne, każda restauracja może także uczestniczyć w akcjach marketingowych marki. Jej właściciele otrzymują całe know-how, dzięki któremu mają dużą szansę odnieść sukces w tej branży.*

Otwierając własny lokal, franczyzobiorca już na starcie dostaje kredyt zaufania klientów, którzy znają i cenią dania Kurcze Pieczone. Sieć posiada ponadto własny zakład przetwórczy i zapewnia dostawy pełnego asortymentu produktów z menu. Drób pochodzi od wyłącznie sprawdzonych hodowców, podobnie jak warzywa – dzięki temu franczyzobiorcy mają pewność, że serwują swoim gościom potrawy najwyższej jakości.

**Ile to kosztuje?**

Koszty inwestycji zależą od lokalizacji oraz konceptu, na który się zdecydujemy. Do wyboru mamy adaptację istniejącego lokalu lub punkt mobilny – szacowana kwota jego zakupu wraz z pełnym wyposażeniem to maksymalnie 130 tys. zł. Istnieje także możliwość dzierżawy kontenera lub przyczepy w kwocie 2 tys. zł miesięcznie. Trzeba jednak dodać do niej koszty sprzętu (jednorazowo ok. 40 tys. zł).

– *Mobilne przyczepy gastronomiczne mają ogromną przewagę nad punktami stacjonarnymi, ponieważ w każdej chwili można zmienić lokalizację. Takie rozwiązanie jest bezpiecznym azylem przy poczynionej inwestycji* – mówi Marta Grycko. – *Koszt inwestycji w obiekt gastronomiczny jest stosunkowo niski, ponieważ polityką Kurcze Pieczone jest czerpanie zysku już w momencie jego otwarcia. Dzięki temu niektórzy z naszych franczyzobiorców prowadzą z powodzeniem 2-3 obiekty.*

Opłaty franczyzowe sieci Kurcze Pieczone nie są wysokie. Opłata wstępna wynosi 10 tys. zł, a miesięczny procent od obrotów to tylko 5% (min. 1 tys. zł netto). Ostatnią należnością jest wpłata kaucji przy podpisaniu umowy, w wysokości trzykrotnego czynszu. Co ważne w cenę tych 10 tys. zł są wliczone szkolenia, otwarcia lokalizacji i akcje marketingowe. Dodatkowo sieć przez cały czas wspiera swoich franczyzobiorców w prowadzeniu inwestycji.

– *Szukamy osób zaangażowanych, które lubią pracę z ludźmi i kochają gastronomię. To właśnie dzięki nim nasza sieć tak prężnie się rozwija. My w zamian oferujemy pomysł na biznes, który pozwala na szybkie zyski przy relatywnie niewysokich nakładach finansowych* – podsumowuje Marta Grycko.