**Bistro Krówka i Połówka – burgery w stylu slow**

**Pub, w którym można zjeść dobrego burgera to rzadkość. Założycielom franczyzy „Bistro Krówka i Połówka” sztuka łączenia alkoholu i pysznego jedzenia naprawdę się udała.**

Żadnych zamrażarek, mikrofalówek i przetworzonych produktów – te zasady od początku przyświecały trójce przyjaciół ze Starachowic, którzy w 2016 r. postawili wszystko na jedną kartę i założyli pierwszą w mieście burgerownię z prawdziwego zdarzenia. Pomysł był prosty – stworzyć miejsce, w którym można dobrze zjeść, ale też napić się kraftowego piwa, wysokiej jakości wina czy whisky. Słowem, wykreować bezpretensjonalną przestrzeń do długich spotkań ze znajomymi.

– Okazało się, że nasza koncepcja spodobała się mieszkańcom Starachowic i szybko zyskaliśmy grono stałych klientów. Sprzedawaliśmy ponad 4 tysiące burgerów miesięcznie. To było istne szaleństwo. Od razu zapadła decyzja o tym, że otwieramy dwa kolejne lokale – w Ostrowcu Świętokrzyskim i Skarżysku – mówi Maciej Kenig, współwłaściciel bistro. – Ich sukces utwierdził nas w przekonaniu, że ten koncept sprawdzi się w wielu polskich miejscowościach. I tak przekształciliśmy Krówkę i Połówkę we franczyzę.

Obecnie pod szyldem Krówka i Połówka działa 14 lokali franczyzowych oraz 2 własne. W czym tkwi sekret ich popularności? To przede wszystkim jakość produktów i gotowanie w stylu slow.

Burgery bez kompromisów

Burgery kojarzą się z fast foodami, jednak coraz częściej ich miejsce zastępuje idea przyrządzania mięsa w stylu slow. W praktyce oznacza to staranny dobór produktów i dbałość o szczegóły na każdym etapie „produkcji”.

Wołowina do burgerów Krówki i Połówki pochodzi od jednego, sprawdzonego dostawcy. Codziennie jest mielona i przygotowywana w trzech stopniach wysmażenia, w zależności od życzenia gościa. Bułki wypiekane są natomiast w zaprzyjaźnionej piekarni, a warzywa dostarczają lokalni producenci. Wszystkie sosy powstają na miejscu, na bazie naturalnych produktów i przypraw.

– Chcemy przyjmować swoich gości tak jak robi się to w domu, czyli samodzielnie przygotowanymi daniami, bez ściemy i dróg na skróty. W naszym bistro nic nie jest mrożone, podgrzewane w kuchence mikrofalowej czy podane z dodatkiem chemicznych wzmacniaczy smaku. Świeże, wysokiej jakości produkty bronią się same – tłumaczy Maciek Kenig.

W Krówce i Połówce, oprócz burgera, zup czy żeberek wołowych, można skosztować także dobrych alkoholi. Znajdziemy tu wina, whisky, regionalne piwa czy wódkę, które idealnie podkreślają smak równie wyrazistych potraw.

Przy odpowiednim lokalu koszty inwestycji są niskie

Franczyza Krówka i Połówka jest stosunkowo młoda, ale już zdążyła się wyróżnić na rynku. I nie chodzi tu tylko o oryginalny koncept połączenia pubu z burgerownią. Okazuje się bowiem, że własne bistro można otworzyć, inwestując już od 35 tysięcy złotych.

– Z naszych doświadczeń wynika, że przy odpowiednim lokalu ta suma w zupełności wystarczy franczyzobiorcy na rozkręcenie biznesu – przekonuje Maciek Kenig. – Procedury opracowaliśmy tak, aby początkowy wkład był jak najmniejszy, a pierwszymi zyskami można było w szybkim czasie doinwestować swój lokal.

W ramach franczyzy partnerzy otrzymują know-how, to znaczy instruktaż zawierający wszystko, co dotyczy otwarcia i prowadzenia Krówki i Połówki. Do tego właściciele oferują realną pomoc w urządzaniu i zakupie wyposażenia, indywidualne szkolenia personelu, darmowy udział w cyklicznych akcjach marketingowych, a także doradztwo przez cały okres obowiązywania umowy.

Koszty związane z umową franczyzową są jednymi z najniższych w Polsce. Opłata wstępna wynosi 8 tys. zł netto, a miesięczna zaczyna się już od 1 tys. zł. Dla chętnych – jest też opcja wynajmu sieciowego koordynatora, który wszystkie sprawy związane z otwarciem poprowadzi za franczyzobiorcę.

– Krówka i Połówka to koncept, który sprawdzi się zarówno w mniejszych, jak i większych miejscowościach. A to za sprawą uniwersalności idei, jaka nam przyświecała – burgerownie w stylu slow to lokale, które jeszcze długo będą cieszyły się popularnością – podsumowuje Maciek Kenig.