**Sieć Kurcze Pieczone obchodzi 24. urodziny!**

**Sieć Kurcze Pieczone istnieje na polskim rynku już od 24 lat. Jej właściciele zaczynali od jednej przyczepy gastronomicznej w Oławie, dzisiaj lokale działające pod ich szyldem można spotkać w 45 miastach Polski. W czym tkwi sekret ich sukcesu?**

Flagowym produktem sieci Kurcze Pieczone jest kurczak z rożna, przygotowywany według autorskiego przepisu. Jego podstawą jest specjalna mieszanka przypraw – to właśnie dzięki niej drób zyskuje ten wyjątkowy smak i aromat. Oprócz tego lokale serwują także zestawy obiadowe, koko boxy, burgery, sałatki czy pajdy.

Firma posiada swój własny zakład przetwórczy, w którym przygotowywane są kotlety do hamburgerów, farsze do zapiekanek oraz sosy. Specjalna flota aut dowozi towar do wszystkich punktów – to gwarantuje, że poziom jakości produktów znajduje się pod stałą kontrolą i jest jednakowy w całej Polsce. Pozwala także uniknąć wszelkich mrożonek.

Dzisiaj Kurcze Pieczone ma aż 45 lokalizacji i ta liczba stale rośnie. Po 24 latach działalności kurczaki z rożna nadal cieszą się ogromną popularnością, a sieć wypracowała sprawny model biznesowy. Jako jedna z pierwszych w Polsce zaproponowała partnerom możliwość współpracy na zasadach franczyzy. W ten sposób z małej firmy przekształciła się w dużą sieciówkę, opartą na rodzinnych wartościach, takich jak szacunek do drugiego człowieka oraz uczciwość.

– Zaczynaliśmy w grudniu 1995 r., kiedy to kurczak z rożna był w Polsce towarem deficytowym i bardzo trudno było go dostać. Dlatego na początku podpatrywaliśmy, w jaki sposób funkcjonują małe gastronomie w Niemczech. Na ich wzór powstała pierwsza przyczepa w naszym rodzinnym mieście – wspomina Paweł Łukasz, właściciel sieci Kurcze Pieczone. – Później wszystko potoczyło się już bardzo szybko. Otwieraliśmy kolejne punkty, aż osiągnęliśmy poziom, który pozwolił nam poszerzyć zakres działalności o franczyzę. Jednak na każdym etapie rozwoju staraliśmy się zachować ważne dla nas wartości. O tym, że ta sztuka nam się udała najlepiej może świadczyć fakt, że posiadamy partnerów, z którymi pracujemy nawet od 20 lat!

Obecnie sieć oferuje dwa rodzaje współpracy – system franczyzowy oraz ajencję. W obu przypadkach gwarantuje swoim partnerom wsparcie w prowadzeniu punktu, a także fachowe doradztwo.

– Nieustannie doskonalimy nasz system działania i procedury tak, aby nasi franczyzobiorcy oraz ajenci wchodzili w ten biznes z pełnym przekonaniem, że mogą osiągnąć sukces. Po tylu latach działalności bez wahania możemy stwierdzić, że o kurczakach wiemy prawie wszystko. Potrafimy też przekazać tę wiedzę, tak aby inni mogli przekuć ją w świetnie prosperującą firmę – podkreśla Paweł Łukasz.

Kurcze Pieczone spotkamy najczęściej w pobliżu popularnych marketów spożywczych czy osiedlowych centrów handlowych, w miejscowościach liczących od 30 do 50 tys. mieszkańców. Nie jest to jednak regułą – istnieją bowiem lokale w mniejszych lub większych miastach, które także cieszą się dużą popularnością. Jakie są plany sieci na kolejne lata?

– Teraz pracujemy nad tym, aby nowy punkt Kurcze Pieczone otwierał się przynajmniej raz na dwa miesiące. Rozwijamy także naszą działalność w social mediach i innych nowoczesnych kanałach marketingowych. Planujemy także poszerzenie menu o placki ziemniaczane oraz domowe pierogi. To zdecydowanie nasz dobry czas. Cieszymy się, że nasz kurczak z rożna ma szansę podbijać serca kolejnego pokolenia klientów – podsumowuje Paweł Łukasz.