

Zadowolony klient to nasza duma

Multifood STP – to polska alternatywa dla zagranicznych sieci gastronomicznych. Dobra dla tych, którzy wolą sami decydować, na jaki zestaw mają ochotę, i doceniają „nasze, bo polskie”. O tym, jak przystąpić do sieci, rozmawiamy z Marzeną Krupińską, dyrektorem ds. rozwoju sieci.

25 Kiedy powstała pierwsza restauracja Multifood STP?

Marzena Krupińska: W 2005 r. we Wrocławiu, gdzie istnieje już pięć lokali, w tym dwa punkty franczyzowe. Właśnie wychodzimy z naszą ofertą poza Wrocław. Pomaga nam w tym solidnie przygotowany system franczyzowy. W listopadzie otworzymy pierwszy punkt w Łodzi, a 31 grudnia w Gliwicach. W nowym roku zaplanowaliśmy otwarcie 10 restauracji, na początek w Częstochowie, Dąbrowie Górniczej i w Słupsku.



25 Dlaczego oferta Multifood jest atrakcyjna dla klientów i franczyzobiorców?

MK: Jako pierwsi mieliśmy pomysł, aby sprzedawać dania z polskiej kuchni w systemie samoobsługowym na wagę. Mieliśmy też siłę, aby go zrealizować. Sukces naszej pierwszej restauracji spowodował, że mamy wielu naśladowców. Od początku dążymy do celu: chcemy budować sieć, nie interesuje nas jedna restauracja, ale 100 lokali. Sądzę, że nie mamy konkurencji. Stałe zwiększamy nasze obroty i zyski. W ciągu ostatniego roku dochody naszej sieci zwiększyły się dwukrotnie. Udało nam się również otworzyć w tym czasie dwa nowe lokale. Sądymy, że Multifood STP to prawdopodobnie najlepsza franczyza na rynku gastronomicznym. Teraz przygotowujemy się do wejścia na giełdę. Już niebawem zostaniemy przekształceni w spółkę akcyjną.

ZYSKI PRZYSTĄPIENIA DO SIECI MULTIFOOD STP

- działanie w ramach znanej polskiej marki
- korzystanie z funduszu marketingowego
- udział w sprawdzonym modelu biznesowym
- możliwość konkurowania z największymi
- szansa na rozwój
- szybki zwrot poniesionych kosztów

25 W jaki sposób przygotowaliście się do współpracy franczyzowej?

MK: W przygotowaniu know-how pomagała nam Akademia Rozwoju Systemów Sieciowych z Warszawy. To było kilka miesięcy wyjątkowej pracy. Przygotowaliśmy system identyfikacji wizualnej, koncepcję strategiczną, księgę receptur, podręcznik operacyjny, czyli kompendium wiedzy dla każdego franczyzobiorcy. Ale bez tego nie da się prowadzić restauracji. Opisaaliśmy wszystko krok po kroku. Przygotowaliśmy cykl szkoleń, w czasie których nowi pracownicy są przygotowani do pracy w naszym systemie. Nie ma głupich pytań, można wtedy pytać o wszystko. W czasie pobytu w naszych placówkach pracownicy punktu franczyzowego uczą się, jak sobie poradzić w każdej sytuacji. Naszą największą zaletą jest szybki zwrot kapitału, do dwóch lat.

25 Jest kryzys, co sprawia, że tak szybko się rozwijacie?

MK: Sprzyja nam ogólny rozwój gospodarczy, np. budowa nowych centrów handlowych, które ciągle nas zapraszają do współpracy. Z powodu Euro 2012 remontowane są dworce kolejowe, rozbudowywane porty lotnicze, wszędzie tam jest miejsce dla no-

wych Multifoodów. Konsumenci lubią nas za wolność wyboru, ponieważ pozwalamy im na samodzielne skomponowanie swojego posiłku. Każdy sam decyduje, co znajdzie się na talerzu, nie narzucamy zestawów. Za to gotujemy naprawdę pysznie. Efekt? Kolejki, 800 do 1000 osób, obsługiwanych codziennie przez każdy z naszych lokali. Naszą najnowszą ofertą są śniadania. Do godziny 12 jedzenie jest o 30 proc. tańsze i poszerzone o ofertę śniadaniową, czyli kielbaski, jajecznice, zdrowe sery, kawę za 1,50 zł. Zadowolony i najedzony

klient to nasza duma.

25 Jak wygląda codzienne życie waszego franczyzobiorcy?

MK: Informacje dla potencjalnych partnerów biznesowych znajdują się na naszej stronie www.franczyza.multifoodstp.pl. Nasz partner musi być silnie zmotywowany na sukces. Codzienne życie franczyzobiorcy nie może mieć rysu stresu. Wszystko jest zaplanowane, opracowane i perfekcyjnie przygotowane. Na tym polega nasza siła. Nie ma sytuacji, które by nas zaskoczyły. Nasze doświadczenie jest bezcenne, a sukces przyciąga jeszcze większy sukces. Nasz zespół składa się z profesjonalistów, mamy wspólne cele i wiemy, jak je realizować.

Rozmawiała Iłona Szumicka

KONTAKT

Multifood STP Sp. z o.o.
ul. Odrzańska 24-29, lok. 12
50-114 Wrocław
Marzena Krupińska
tel. 513 027 379
rzecznik@multifoodstp.pl
www.multifoodstp.pl