



Warszawa, 18 czerwca 2018 r.

Informacja prasowa

MAX Premium Burgers w Gdańsku – otwarcie już 27 czerwca

Szwedzka sieć MAX Premium Burgers otwiera w Gdańsku kolejną restaurację w Polsce. Już od 27 czerwca mieszkańcy Trójmiasta będą mogli spróbować menu MAX. Na otwarciu pojawi się Richard Bergfors, CEO MAX Premium Burgers.

„Otwarcie restauracji w Gdańsku jest kolejnym krokiem ku ekspansji MAX na polskim rynku. Gdańsk, jako kierunek turystyczny jest dla nas naprawdę ważny. Mamy nadzieję, że lokal w Trójmieście będzie cieszył się tak dużym powodzeniem, jak ten otwarty we wrocławskiej Galerii Dominikańskiej” – mówi Richard Bergfors, CEO MAX Premium Burgers.

Lokal MAX znajdujący się przy ulicy Przywidzkiej 11 zostanie otwarty o godzinie 10:00. Na wszystkich gości czekać będą wysokiej jakości burgery, dodatki i desery, a także specjalnie przygotowana z tej okazji oferta: zestaw Frisco, w którego skład wchodzi kultowy Frisco Burger, chrupiące frytki ze skórką Crispy Fries oraz wybrany napój, będzie dostępny w cenie 12,95 zł, promocja potrwa tylko do 15 lipca.

Burgery to nasza pasja!

W Szwecji burgery serwowane przez MAX wygrywają testy smaku od początku istnienia firmy, czyli od 50 lat. W Polsce, w 2017 roku MAX zwyciężył w ślepych teście smaku przeprowadzonym przez niezależną agencję badawczą Kantar Millward Brown. Z badania wynika, że smak flagowego burgera Frisco wybiera aż 59% respondentów, tym samym firma pokonała dwa burgery serwowane przez międzynarodowe sieci: Big Mac z McDonald's oraz Whopper z Burger King.

W polskim menu restauracji dostępne są zarówno burgery mięsne (wołowina i kurczaki pochodzące w 100% od polskich dostawców), jak i bogata oferta wegetariańska oraz wegańska. Klienci mogą skosztować także shake'ów premium w gamie kilku smaków.

Czas na Gdańsk!

Gdańska restauracja MAX Premium Burgers jest zlokalizowana w handlowym sercu dzielnic Szadółki i Kowale. Lokal powstał na skrzyżowaniu ul. Przywidzkiej i Władysława Czerwińskiego, pomiędzy dwoma węzłami zjazdowymi z Obwodnicy Trójmiasta. Restauracja w Gdańsku została zrealizowana z myślą o zmotoryzowanych, posiada linię drive-in oraz 35 miejsc parkingowych do dyspozycji klientów. Wnętrze restauracji zaprojektowane przez słynnych szwedzkich architektów Wingårds, cechuje przede wszystkim połączenie skandynawskiego minimalizmu oraz funkcjonalności. Gdański MAX został zaadaptowany przez Towarzystwo Inwestycyjne Investing. Projektanci skupili się na



Premium Burgers

charakterystycznych dla szwedzkich architektów Wingårds detalach, zachowując indywidualny skandynawski design projektu. Goście będą mogli zamawiać posiłki zarówno przy ladzie, jak i poprzez interaktywne kasy ekspres. Ponadto przy stolikach zostały zainstalowane gniazdko prądu, które umożliwią naładowanie telefonu lub laptopa w trakcie posiłku. Lokal ma 460 m kw. i znajduje się w nim 193 miejsc siedzących (łącznie w patio i sali konsumpcji). Zarządzaniem restauracją zajmie się Aleksandra Stępień.

Restauracja Max Premium Burgers w Gdańsku otwarta będzie:

Od poniedziałku do niedzieli w godzinach od 9:00 do 23:00

MAX Premium Burgers to najstarsza szwedzka sieć restauracji serwująca burgery. Firma powstała w 1968 r. i do dzisiaj pozostaje własnością założyciela marki i jego rodziny. Ambicją MAX jest stać się najlepszą na świecie siecią restauracji serwującą burgery. MAX był wielokrotnie doceniany w konsumenckich plebiscytach w kategorii „satysfakcja klienta” oraz „ulubione burgery”. W 2017 roku MAX zwyciężył w ślepych teście smaku przeprowadzonym we Wrocławiu przez niezależną agencję badawczą Kantar Millward Brown. Z badania wynika, że smak flagowego burgera Frisco wybiera aż 59% respondentów, tym samym firma pokonała dwa burgery serwowane przez międzynarodowe sieci: Big Mac z McDonald’s oraz Whopper z Burger King. Marka otrzymała również kilka nagród, jako lider w aspekcie odpowiedzialności społecznej i środowiskowej. 14 czerwca 2018 roku MAX rozpoczął kampanię "Burgery pozytywne dla klimatu", każdy kęs burgera z MAX będzie pomagał w walce ze zmianami klimatycznymi. Firma usuwa dwutlenek węgla, który już został wyemitowany do atmosfery, sadząc drzewa, które absorbują więcej węgla z atmosfery niż całkowite emisje będące wynikiem produkcji burgerów, rekompensując tym samym, co najmniej 110% emisji dwutlenku węgla z całego procesu produkcji. Obecnie sieć zatrudnia ok. 6000 pracowników w 130 restauracjach na terenie Szwecji, Norwegii, Danii, Polski i Egiptu. Kolejne lokale zostaną otwarte w Skandynawii oraz na nowych rynkach, w Polsce i na Bliskim Wschodzie. Całkowity obrót roczny firmy w 2017 r. wyniósł 328 milionów euro.

Więcej informacji na:

www.MAXpremiumburgers.pl

facebook.com/MAXburgerspolska

instagram.com/MAXburgerspolska

Kontakt dla mediów:

Kaja Piekarska

Hill+Knowlton Strategies

kaja.piekarska@hkstrategies.com

M: +48 607 911 220

