

Warszawa, 5 czerwca 2018 r.

Informacja prasowa

## **Wegetarianie nie będą wiedzieli, na co się zdecydować - nowe Zielone Menu w MAX Premium Burgers**

**MAX Premium Burgers, jako jedyna sieć szybkiej obsługi działająca w Polsce posiada najszerszą ofertę burgerów wegetariańskich i wegańskich, od 1 czerwca dodatkowo rozszerza menu. Linia pod nazwą Zielone Menu w MAX zostanie uzupełniona nowymi propozycjami dań, wśród których znajdzie się między innymi Umami Halloumi Burger.**

„W MAX nieustannie podnosimy sobie poprzeczkę, dlatego postawiliśmy sobie ambitny cel, aby do 2022 roku, co drugi burger z czerwonym mięsem został zastąpiony opcją z kurczakiem, rybą lub wegetariańską czy wegańską. Wiemy, że najlepsze, co możemy zrobić dla klimatu, to sprawić, by zielone burgery smakowały tak dobrze, jak te wołowe. Jako sieć, która w tym roku obchodzi swoje 50-lecie, patrzymy z nadzieją w przyszłość, zależy nam również, aby jak najwięcej osób włączyło się w dialog na temat ochrony środowiska. Jednocześnie nie rezygnujemy z naszych fundamentalnych wartości - doskonałego smaku i najwyższej jakości” – mówi Richard Bergfors, CEO MAX Premium Burgers.

MAX, jako jedyna międzynarodowa sieć szybkiej obsługi serwująca burgery, posiada w swojej stałej ofercie burgery zarówno dla wegetarian, wegan, a także dla zwolenników diety fleksitariańskiej.

„Zielone Menu w MAX Premium Burgers to nie tylko odpowiedź na zmieniające się trendy, takie jak wegetarianizm czy fleksitarianizm, lecz także element długofalowej strategii naszej firmy w zakresie społecznej odpowiedzialności biznesu. Przeprowadzone przez nas badania pokazały, że żywność ma największy wpływ na klimat, dlatego chcemy zachęcać ludzi do jedzenia również produktów wegetariańskich czy wegańskich” – mówi Kaj Török, dyrektor ds. Reputacji (CRO) oraz dyrektor ds. zrównoważonego rozwoju (CSO) w MAX Premium Burgers.

Właściciele MAX zdają sobie sprawę z tego, jak wymagająca dla środowiska jest produkcja mięsa wołowego. Dlatego też, wszystkie pozycje w menu restauracji posiadają informacje na temat śladu węglowego, a te wytwarzający niski ślad oznaczone są dodatkowo.

### **Zielone nowości**

W ramach Zielonego Menu, MAX wprowadza 3 nowe burgery oraz wegetariańską wersję uwielbianych **nuggetów** dla tych, którzy lubią małe, bezmięsne przyjemności. Nowe produkty zaspokoją gusta tych najbardziej wymagających klientów, gdyż oprócz starannie skomponowanych kotletów, nasi klienci mogą liczyć na najwyższej jakości dodatki i sosy.

Dużą niespodzianką w menu jest **Chrupiący Wege Burger**, czyli kotlet wegetariański z białkiem sojowym oraz z pikantnym keczupem Sriracha. Wiele osób, które miały okazję go spróbować, porównują jego smak do panierowanego kurczaka! Burger jest podawany w kultowej bułce Frisco (według autorskiego przepisu) oraz w towarzystwie warzywnych dodatków: ogórka, soczystego pomidora, czerwonej cebuli i sałaty lodowej.

Dla każdego, kto lubi ostrzejsze połączenia MAX proponuje **Wege Burgera Pikantnego z Cheddarem**. Ten soczysty kotlet wegetariański z warzyw, białka sojowego i pszennego został skomponowany z mnóstwem serowych i pikantnych dodatków – dużym kawałkiem sera Cheddar, papryczkami jalapeño, czerwoną cebulą, chrupiącą sałatą i dwoma wyśmienitymi sosami – serowym i Oryginalnym.

Od 1 czerwca dostępny jest także **Grand Deluxe Umami Halloumi Burger**. Jest to wegetariańska wersja mistrzowskiego burgera z linii premium, dostępnej tylko w MAX. Stworzony po wielu latach kulinarnych poszukiwań jest idealnym połączeniem smaków. Dwa kawałki cypryjskiego sera Halloumi podawane są w opiekanej na złoto bułce, z dodatkami będącymi skarbnicą legendarnego piątego smaku – piklowaną czerwoną cebulą, świeżym pomidorem i unikatowym sosem Umami stworzonym według autorskiego przepisu na bazie truflowego majonezu.

Grand Deluxe Umami Halloumi Burger, tak jak inne burgery z linii Grand Deluxe, od 1 czerwca są dostępne w promocyjnej cenie **9,95 zł** lub w zestawie w cenie **14,95 zł**. W stałej ofercie Zielonego Menu MAX dostępne są także Halloumi Burger i BBQ Sandwich, druga kanapka dostępna także w wersji wegańskiej.

---

**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. MAX Premium Burgers jest pierwszą na świecie siecią restauracji szybkiej obsługi, która nie tylko otwarcie komunikuje wpływ każdego ze swoich produktów na środowisko, ale również całkowicie go neutralizuje. Obecnie sieć zatrudnia ok. 6000 pracowników w 130 restauracjach na terenie Szwecji, Norwegii, Danii, Polski, Egiptu i Zjednoczonych Emiratów Arabskich. Kolejne lokale zostaną otwarte w Skandynawii oraz na nowych rynkach, w Polsce i na Bliskim Wschodzie. Całkowity obrót roczny firmy w 2017 r. wyniósł 310 milionów euro.

Więcej informacji na:

[www.MAXpremiumburgers.pl](http://www.MAXpremiumburgers.pl)

[facebook.com/MAXburgerspolska](https://facebook.com/MAXburgerspolska)

[instagram.com/MAXburgerspolska](https://instagram.com/MAXburgerspolska)

Kontakt dla mediów:

Kaja Piekarska

Hill+Knowlton Strategies

[kaja.piekarska@hkstrategies.com](mailto:kaja.piekarska@hkstrategies.com)

M: +48 607 911 220

