



Premium Burgers

Warszawa, 06.11.2018 r.

Znamy już daty otwarcia dwóch nowych restauracji MAX Premium Burgers w Polsce!

Czas na restauracje numer 3 i 4! Już niedługo dwa kolejne miasta dołączą do grona rodziny MAX. 20 listopada przypada otwarcie lokalu w Świętochłowicach, zaś 30 listopada otwarcie niecierpliwie wyczekiwanej restauracji w stolicy, która będzie zlokalizowana w nowopowstającym parku handlowym Street Mall Vis à Vis Wilanów.

Jesteśmy pewni, że nasze burgery przypadną do gustu nawet najbardziej wymagającym podniebieniom Warszawiaków. W stolicy Polski trwa nieustanna moda na skandynawski styl życia – to, co my Szwedzi nazywamy „Lagom”. MAX idealnie wpisuje się w tę konwencję. Jesteśmy wierni naszej szwedzkiej naturze już od 50 lat, równocześnie idąc z duchem czasów. Jeśli chodzi zaś o Świętochłowice i mieszkańców Śląska – oni kochają pyszne jedzenie, zupełnie jak my, dlatego jesteśmy przekonani, że spełnimy ich oczekiwania doznania dobrego smaku – komentuje Richard Bergfors, CEO MAX Premium Burgers.

Sukces dwóch pierwszych restauracji jest niezaprzeczalny. MAX zwyciężył w ślepych teście smaku przeprowadzonym we Wrocławiu przez niezależną agencję badawczą Kantar Millward Brown oraz teście smaku redakcji Fakt.pl. Ponadto, planuje otworzyć aż 200 lokali na przestrzeni najbliższych 10 lat.

Nadszedł czas na podbicie serc mieszkańców Warszawy – jak? Nowa restauracja będzie zlokalizowana w parku handlowym **Street Mall Vis à Vis w stołecznym Wilanowie, przy ulicy Przyczółkowej 219**. Lokal posiada opcję drive-in dla zmotoryzowanych klientów. Dla gości dostępny jest parking na ponad 100 miejsc. Dodatkowym atutem jest bliskość przystanku autobusowego, obsługiwanego przez kilka linii komunikacji miejskiej. Oficjalne otwarcie Street Mall Vis à Vis Wilanów odbędzie się 1 grudnia.

A co ze Świętochłowicami? To miasto znajduje się w samym środku prężnie rozwijającej się **aglomeracji górnośląskiej**. Dodatkowo, restauracja MAX została wybudowana **przy trasie DTŚ (przy zjeździe Chorzów/Swiętochłowice, ul. Żołnierska 33)**, dlatego każdy, bez względu na to czy jest z Bytomia, Zabrze, Chorzowa czy Katowic będzie miał pyszne burgery na wyciągnięcie ręki.

Długotrwała praca MAXa nad zrównoważonym rozwojem, będącym główną wartością przedsiębiorstwa, jest naprawdę wybitna. MAX jest pierwszą siecią restauracji na świecie, która wprowadziła oznaczenia śladu węglowego na swoich produktach z menu, które od czerwca 2018 roku jest w pełni pozytywne dla klimatu. MAX niweluje ponad 110% emisji dwutlenku węgla wyemitowanego do atmosfery poprzez sadzenie 1,8 miliona drzew w Afryce. MAX wprowadził także na rynek najszerszą gamę zielonych burgerów na rynku – czyli wegetariańskie / wegańskie Zielone Menu. MAX stawia za cel to, aby w 2022 roku już co drugi burger sprzedany w restauracjach MAX zawierał coś innego niż wołowinę. Jeśli ten cel zostanie osiągnięty, doprowadzi to do 30-procentowej redukcji emisji dwutlenku węgla już w siedem lat. Tym sposobem, każdy jeden kęs burgera MAX pomaga w walce ze zmianami klimatycznymi.



Premium Burgers

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

