



Premium Burgers

Warszawa, 28 września 2020 r.

MAX Premium Burgers otwiera sezon jesiennych nowości cheeseburgerami rozmiaru Grand Deluxe

W menu szwedzkiej sieci restauracji królują burgery, a wśród nich największe – Grand Deluxe. W sezonie jesiennym MAX Premium Burgers zaprasza na **Grand Deluxe Grilled Onion 'n' Cheese**.

Nazwa nowej linii burgerów wskazuje na dominujące składniki, a więc cebulę (świeżą i karmelizowaną) oraz oczywiście ser cheddar. Kompozycji smakowej dopełnia ogórek kiszony, musztarda francuska i majonez. Jak zawsze w przypadku MAXa burgery sezonowe występują w różnych wersjach. Oprócz **wołowiny**, Grilled Onion 'n' Cheese jest dostępny także z serem **halloumi** i rzecz jasna z **Delifresh Plant Beef** – oryginalnym pomysłem MAXa na porcję białka roślinnego będącą doskonałą alternatywą dla czerwonego mięsa.

Nowym burgerom towarzyszą smakowite przekąski: **Serki Mozzarella** – chrupiące paluszki nadziewane mozzarellą oraz **Frytki Chili** podawane z posiekaną papryczką jalapeño, czerwoną cebulą i sosem serowym.

MAX Burgers stawia sobie za cel, by do roku 2022 co drugi sprzedawany posiłek był w wersji innej niż z czerwonym mięsem. Sieć wzbogaciła swoje **Zielone Menu** o nowego burgera bezmięsnego - **Grand Deluxe Plant Beef Burger z Serem w Sałacie**. To oferta przede wszystkim dla tych, którzy szukają solidnej porcji niemięsnego białka, a jednocześnie stroniących od pieczywa. W składzie duża porcja Plant Beef, cheddar, pomidor, czerwona cebula, Sos Oryginalny oraz sałata.

Nowe produkty są dostępne we wszystkich kanałach sprzedaży MAX (w restauracjach, na linii Drive Thru, w zamówieniach online na maxorder.pl) oraz u partnerów prowadzących dostawy (Pyszne.pl, Uber Eats, Wolt, Glovo, glodny.pl)

MAX 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 badaniach konsumenckich i wybierany jako „najlepszy burger w Szwecji”. Według najnowszego „Swedish Brand Award” MAX już 18. raz z rzędu otrzymał status: „najbardziej zadowoleni goście w Szwecji”. W 2017 i 2019 roku MAX Premium Burgers zwyciężył w ślepych testach smaku przeprowadzonych we Wrocławiu przez niezależną agencję badawczą Kantar Polska. Z pierwszego badania wynika, że smak flagowego burgera Frisco wybiera aż 59% respondentów, pokonując tym samym burgery Big Mac z McDonald's oraz Whopper z Burger King. Drugie badanie wykazało, że na czekoladowego Shake'a Premium MAX-a postawiło 50% badanych, wyprzedzając Shake'a o smaku czekoladowym sieci McDonald's i Shake'a Deluxe Czekolada z KFC. MAX jest pierwszą siecią restauracji szybkiej obsługi na świecie, która oznacza swoje menu wartościami CO₂. 14 czerwca 2018 roku MAX rozpoczął kampanię "Burgery pozytywne dla klimatu", dzięki której każdy kęs burgera z MAX będzie pomagał w walce ze zmianami klimatycznymi. Firma realizuje tę ideę poprzez działania w trzech obszarach. Po pierwsze, MAX mierzy 100% emisji na każdym etapie produkcji, jak i w ramach działalności samej restauracji. Po drugie, firma systematycznie obniża własną emisję CO₂. Po trzecie, MAX usuwa co najmniej 110% emisji, czyli nie tylko niweluje ślad węglowy z całej produkcji, ale absorbuje ekwiwalent kolejnych 10% emisji, co oznacza, że pomaga zmniejszyć ogólny poziom gazów cieplarnianych w atmosferze. W 2019 roku MAX został wyróżniony za swoje „Menu pozytywne dla klimatu” przez ONZ w konkursie Global Climate Action Award w kategorii „Go Climate Neutral Now” i był jedyną



Premium Burgers

europejską marką nagrodzoną przez ekspertów. Obecnie sieć zatrudnia ok. 5500 pracowników w ponad 150 restauracjach na terenie Szwecji, Norwegii, Danii, Polski i Egiptu.

www.MAXpremiumburgers.pl

facebook.com/MAXburgerspolska

instagram.com/MAXburgerspolska

Kontakt dla mediów:

Dominik Szulowski@maxpremiumburgers.pl

+48 604 505 665