



Premium Burgers

Warszawa, 13.08.2019 r.

Pierwsza restauracja MAX Premium Burgers w Poznaniu!

Już 14 sierpnia Poznaniacy będą mogli zasmakować szwedzkich burgerów. Tego dnia, o godz. 10:00 przy ulicy Hetmańskiej 82a otworzy się pierwsza w Poznaniu restauracja MAX Premium Burgers. Wszyscy ciekawi wyjątkowego menu skandynawskiej sieci będą mogli wybierać zarówno spośród szerokiej oferty klasycznych, wegetariańskich, jak i wegańskich opcji.

– *Od rozpoczęcia działalności w Polsce w 2017 cieszymy się pozytywnym przyjęciem przez Polaków. To sprawia, że do kolejnych inwestycji podchodzimy z jeszcze większym entuzjazmem i nie przestajemy się rozwijać. Otwarcie restauracji MAX w Poznaniu, już piątej w Polsce, jest dla nas ważnym punktem na drodze do osiągnięcia celu, jakim jest otwarcie 200 lokali na przestrzeni 10 lat – komentuje Richard Bergfors, CEO MAX Premium Burgers.*

Polacy pokochali szwedzkie burgery za bezkompromisowe podejście MAX-a do jakości, które potwierdziły testy smaku przeprowadzone dla kultowych pozycji z jego menu¹. Burger Frisco i czekoladowy Shake Premium zwyciężyły z produktami konkurencyjnych marek. Dodatkowo, MAX jako jedyna sieć restauracji szybkiej obsługi w Polsce ma tak szeroką ofertę dla wegetarian i wegan – ich autorskie „Zielone Menu” to zarówno alternatywa dla mięsa jak i skuteczny sposób na ograniczanie emisji dwutlenku węgla.

W MAX pasja do burgerów łączy się z troską o środowisko, dzięki czemu restauracja może oferować pyszne i jednocześnie pozytywne dla klimatu produkty. – *Wiemy, że Polacy tak jak Szwedzi kochają zarówno dobre jedzenie jak i naturę, dlatego jesteśmy pewni, że nasza filozofia zainspiruje ich do odwiedzania naszej nowej restauracji w Poznaniu – mówi Richard Bergfors, CEO MAX Premium Burgers.*

Czym MAX podbije serca mieszkańców Poznania?

Z okazji otwarcia, MAX przygotował ofertę specjalną na swoje flagowe produkty: Frisco Burgera w zestawie z frytkami Crispy Fries i napojem, w cenie 13,95 zł (cena regularna zestawu: 19,95 zł). Poznańska restauracja o powierzchni 506 m² pomieści każdego fana pysznych burgerów – MAX przygotował 100 miejsc siedzących w środku, opcję drive in oraz parking dla zmotoryzowanych klientów. Atutem lokalizacji jest bliskość przystanku tramwajowego, obsługującego kilka linii komunikacji miejskiej. **Restauracja przy ulicy Hetmańskiej 82a będzie otwarta:**

- 14 sierpnia w godz. 10:00 – 1:00
- codziennie (w tym także 15 sierpnia) w godz. 6:00 – 1:00

Codziennie między godz. 6:00 a 10:30 kierownik restauracji w Poznaniu **Łukasz Kuczak** zaprasza na menu śniadaniowe.

MAX-a na tle konkurencji wyróżnia długotrwała praca nad zrównoważonym rozwojem, będąca główną wartością przedsiębiorstwa. MAX jest pierwszą siecią restauracji na świecie, która wprowadziła oznaczenia śladu węglowego na swoich produktach w menu, które od czerwca 2018 roku jest w pełni pozytywne dla

¹ Badanie typu „blind test” przeprowadzone przez niezależną agencję badawczą Kantar Millward Brown, Wrocław, 2017 (smak Frisco burgera wybiera aż 59% respondentów, tym samym MAX Premium Burgers pokonało dwa burgery serwowane przez międzynarodowe sieci: Big Mac z McDonald’s oraz Whopper z Burger King.)
Badanie typu „blind test” przeprowadzone przez niezależną agencję badawczą Kantar Millward Brown, Wrocław, 2019 (50% badanych wybrało Shake’a Premium z MAX Premium Burgers. Shake o smaku czekoladowym sieci McDonald’s i Shake Deluxe Czekolada z KFC, zdobyły kolejno po 25% głosów)



Premium Burgers

klimatu. Oznacza to, że poprzez sadzenie drzew, MAX kompensuje nie tylko 100% wyemitowanego do atmosfery dwutlenku węgla, ale jeszcze 10% dodatkowych. Do tej pory posadzono ponad 1,8 mln drzew. MAX stawia sobie za cel, by w 2022 roku już co drugi burger sprzedany w restauracjach MAX zawierał coś innego niż czerwone mięso. Jeśli zostanie on osiągnięty, doprowadzi to do 30-procentowej redukcji emisji dwutlenku węgla już w siedem lat. Tym sposobem, każdy kęs burgera MAX pomaga w walce ze zmianami klimatycznymi.

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 konsumenckich plebiscytach w kategorii „satisfakcja klienta” oraz „ulubione burgery”. 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 fast food na świecie, która oznacza swoje menu wartościami CO₂ i rekompensuje wpływ produktów na środowisko. Od 2008 roku MAX niweluje swoją całkowitą emisję gazów cieplarnianych poprzez sadzenie drzew w Afryce. 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. Obecnie sieć zatrudnia ok. 5500 pracowników w ponad 140 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 2018 roku wyniósł 360 milionów euro.

Więcej informacji na:

www.MAXpremiumburgers.pl

facebook.com/MAXburgerspolska

instagram.com/MAXburgerspolska

Kontakt dla mediów:

Hill+Knowlton Strategies

maxburgers@hkstrategies.com

Tel: +48 22 536 38 00

