



Premium Burgers

Warszawa, 27.11.2019 r.

MAX wprowadza do Polski bezmięsną innowację – DELIFRESH PLANT BEEF

Szwedzka sieć restauracji MAX Premium Burgers wprowadza przełomowy produkt bezmięсны – Delifresh Plant Beef – którego autorska receptura została opracowana przez szefa kuchni Jonasa Mårtenssona. Unikalna kompozycja sprawia, że choć na bazie białka roślinnego, Delifresh Plant Beef wygląda i smakuje jak mięso. To kolejny ważny krok na drodze do ograniczenia wpływu sieci na klimat, jednak bez straty na jakości i smaku oferowanych produktów.

MAX postawił sobie za cel, aby w 2022 roku 50% sprzedawanych posiłków było innych niż czerwone mięso. Dzięki wprowadzeniu innowacyjnego produktu Delifresh Plant Beef także w Polsce, MAX jest coraz bliżej realizacji postawionych celów.

„Próbowałem już wszystkich znanych produktów w tej kategorii na całym świecie, a nasz Delifresh Plant Beef jest najlepszy w swojej klasie. Naszym celem jest, aby wszyscy miłośnicy mięsa poczuli, że nadal mogą mieć naprawdę świetnego burgera, choć bez mięsa” – mówi **Claes Petersson, Chief Innovation Officer MAX Burgers**.

Dzięki wprowadzeniu Delifresh Plant Beef, MAX może zaoferować zarówno miłośnikom tradycyjnych mięsnych burgerów, jak i gościom, którzy wybierają dietę roślinną, smaczną i satysfakcjonującą alternatywę białkową o znacznie niższym śladzie węglowym.

„Pracę nad tym, aby móc zaoferować naszym gościom roślinny substytut mięsa, rozpoczęliśmy na poważnie, gdy w styczniu 2016 r. wprowadziliśmy w Szwecji wegetariańską linię Green Family”, mówi **Jonas Mårtensson, szef kuchni w MAX Burgers**. *„Szukaliśmy wariantów, które pasowałyby do menu MAX-a, ale szybko zdaliśmy sobie sprawę, że żaden z produktów, które znaleźliśmy, nie spełniłby naszych wysokich oczekiwań dotyczących naprawdę dobrego smaku. Postanowiliśmy więc opracować własnego burgera na bazie roślin dla tych, którzy lubią mięso, a jednocześnie chcieliby nie tracąc na walorach smakowych zjeść od czasu do czasu wersję bezmięsną. Dla mnie dowodem naszego sukcesu było to, że mój kochający mięso syn nie poczuł różnicy”* – relacjonuje Mårtensson.

Nowy **Delifresh Signature Burger** dostępny jest we wszystkich restauracjach MAX-a w Polsce od 28 listopada br. Jest burgerem roślinnym przygotowywanym podobnie do pozostałych produktów z Zielonego Menu. Należy do linii największych burgerów Grand Deluxe, którą wyróżnia najwyższa jakość składników.

Świadomość społeczeństwa na temat wpływu mięsa zarówno na zdrowie jak i środowisko stale wzrasta. Wiele osób coraz częściej rozważa ograniczenie mięsa w swojej diecie –



Premium Burgers

takim osobom MAX wychodzi naprzeciw, dzięki bogatej ofercie burgerów w Zielonym Menu, każdy może znaleźć coś dla siebie, a Delifresh Plant Beef może być pierwszym krokiem do całkowitej rezygnacji ze spożywania mięsa.

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 fast food 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 europejską marką nagrodzoną przez ekspertów. Obecnie sieć zatrudnia ok. 5500 pracowników w 150 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.

www.MAXpremiumburgers.pl

facebook.com/MAXburgerspolska

instagram.com/MAXburgerspolska

Kontakt dla mediów:

Hill+Knowlton Strategies

maxburgers@hkstrategies.com

Tel: +48 22 536 38 00

