



Premium Burgers

Informacja prasowa,
15.10.2019 r.

Max Premium Burgers zmniejsza zużycie plastiku w restauracjach

Szwedzka sieć restauracji wprowadza papierowe słomki we wszystkich restauracjach w Polsce. Wkrótce do swoich zamówień konsumenci otrzymają także drewniane mieszadełka. Jest to naturalny krok dla marki, biorąc pod uwagę, że MAX jako pierwsza sieć restauracji na świecie oznacza produkty w menu wartością śladu węglowego oraz redukuje więcej gazów cieplarnianych niż emituje.

*„Troska o środowiska od początku istnienia naszej marki była elementem napędzającym nasz biznes. Wierzymy, że ponieważ jesteśmy częścią problemu, jakim jest emisja gazów cieplarnianych, naszym obowiązkiem jest również być częścią rozwiązania. Dlatego wprowadzenie papierowych słomek i drewnianych mieszadełek było naturalnym krokiem. Jest to kolejny element ułatwiający naszym gościom dokonywanie świadomych wyborów na rzecz klimatu” – komentuje **Richard Bergfors, CEO MAX Premium Burgers.***

Papierowe słomki są w 100% zdatne do recyklingu i są wprowadzane we wszystkich restauracjach w Polsce. Ponadto, po wyczerpaniu zasobów plastikowych mieszadełek, sukcesywnie będą je zastępować te drewniane - także w pełni zdatne do recyklingu. To kolejne działania na rzecz budowania świadomości konsumentów i wsparcia ochrony środowiska, jakie wdraża MAX.

*„Dążymy do tego, aby zminimalizować zużycie plastiku w naszych restauracjach. W Szwecji wprowadziliśmy także nowy wariant jednorazowego kubka, w którym cienką membranę odpowiedzialną za utrzymanie chłodu napoju, zastąpiliśmy warstwą uszczelniającą wykonaną z trzciny cukrowej. Dzięki naszym działaniom na rzecz zrównoważonego rozwoju, MAX nie tylko zajmuje wiodącą pozycję w branży, ale staje się wzorem do naśladowania” – mówi **Kaj Török, Chief Reputation Officer & Chief Sustainability Officer MAX Premium Burgers.***

MAX-a na tle konkurencji wyróżnia długotrwałe zaangażowanie na rzecz zrównoważonego rozwoju, będące główną wartością przedsiębiorstwa. MAX jest pierwszą na świecie siecią restauracji, która wprowadziła oznaczenia śladu węglowego na swoich produktach w menu, które od czerwca 2018 roku jest w pełni pozytywne dla klimatu.

MAX sadi drzewa, które podczas wzrostu pochłaniają i magazynują dwutlenek węgla z atmosfery. Do dziś posadzono 2 mln drzew w Ugandzie i Malawi poprzez specjalny system certyfikacji Plan-Vivo. MAX wychwytuje wszystkie emisje gazów ze swojego procesu produkcji żywności i dodatkowo ekwiwalent 10% emisji. Oznacza to, że sieć zmniejsza ogólny poziom gazów cieplarnianych w atmosferze i tym samym, ma bezpośredni wpływ na poprawę klimatu.



Premium Burgers

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 „satysfakcja 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

