Informacja prasowa Warszawa, 22 listopada 2019 r.

**Bobby Burger wprowadza pierwszego wegańskiego burgera w historii sieci.**

**Nowość będzie dostępna już w listopadzie!**

**Bobby Burger otwiera się na wegan, odpowiada na potrzeby fleksitarian i chce zainteresować swoich obecnych klientów nowymi smakami. Największa polska sieć burgerowni ogłosiła właśnie wprowadzenie do swojej oferty pierwszego wegańskiego burgera. „Power Plant” pojawi się we wszystkich 45 lokalach sieci już 29 listopada br. i będzie bazował na „roślinnym mięsie” firmy Linda McCartney. Tym samym Bobby Burger stanie się jedyną siecią burgerowni w Polsce, która oferuje taką pozycję w menu.**

Bobby Burger rozpoczął działalność w 2012 roku, kiedy to dwóch znajomych zainspirowanych amerykańską kulturą miejską postanowiło stworzyć coś zupełnie nowego – food trucka serwującego burgery. Na warszawskich ulicach pojawił się szary samochód, który odwiedzał największe i najciekawsze wydarzenia w mieście. – *Był to jeden z pierwszych food trucków w Warszawie. Bardzo szybko okazało się, że klienci pokochali nasze burgery i ustawiali się po nie w długich kolejkach –* mówi Maciej Sobolewski, dyrektor ds. marketingu i sprzedaży w Bobby Burger. *– Brakowało na mieście pożywnego, wartościowego jedzenia - szczególnie w późnych godzinach, tak naprawdę nocnych. Idealnie wstrzeliliśmy się w niszę na rynku* – dodaje Maciej Sobolewski. Zaledwie rok później został otwarty pierwszy lokal stacjonarny pod marką Bobby Burger, który do dziś mieści się przy ul. Żurawiej w Warszawie. W tym samym roku został opracowany również system franczyzowy, który dał początek pierwszej polskiej sieci burgerowni typu street food.

**Nie tylko burgery 100 proc. wołowina**

W ciągu kolejnych lat działalności Bobby Burger na stałe wpisał się w gastronomiczne serca 19 polskich miast, takich jak m.in. Warszawa, Olsztyn, Poznań, Łódź, Szczecin, Kraków, Wrocław, Bydgoszcz czy Lublin. Dziś jest to nie tylko pierwsza, ale i największa sieć polskich burgerowni, znana głównie ze swoich flagowych burgerów ze 100 proc. wołowiną. W menu Bobby Burger znajdziemy także dwa burgery drobiowe, cztery wegetariańskie i od 29 listopada br. - pierwszego wegańskiego burgera w historii sieci. *– Obserwujemy rynek, śledzimy trendy, ale przede wszystkim słuchamy głosu naszych klientów. Nasze burgerownie to miejsca, do których klienci przychodzą nie tylko smacznie zjeść, ale także spędzić miło czas z rodziną czy znajomymi. By zaspokoić potrzeby różnych grup, sukcesywnie powiększaliśmy ofertę burgerów wegetariańskich. Teraz idziemy o krok dalej i proponujemy burgera w pełni wegańskiego. W ten sposób otwieramy się na wegan, odpowiadamy na potrzeby fleksitarian i chcemy zainteresować naszych obecnych klientów nowymi smakami –* mówi Maciej Sobolewski, dyrektor ds. marketingu i sprzedaży w Bobby Burger.

**Nowy burger z „roślinnym mięsem”**

„Power Plant” to pierwszy wegański burger w historii Bobby Burger, który pojawi się we wszystkich 45 lokalach sieci wraz z końcem listopada. Będzie składał się z podstawowych, warzywnych składników: sałaty, czerwonej cebuli i pomidora. Burger ten będzie bazował na „roślinnym mięsie” firmy Linda McCartney. Całość uzupełni wegański sos classic i puszysta bułka z sezamem. – *Roślinne zamienniki mięsa marki Linda McCartney's, istniejącej na rynku od początku lat 90. (robione na bazie uwodnionego teksturowanego białka soi) strukturą, zapachem i smakiem do złudzenia przypominają swoje tradycyjne odpowiedniki. Widzimy, że polski rynek stopniowo się rozwija, a zainteresowanie roślinnymi alternatywami mięsa rośnie wręcz bardzo szybko –* mówi Stan McGowan, szef marketingu i sprzedaży w firmie Foods Brothers, będącej wyłącznym dystrybutorem produktów marki Linda McCartney's w Polsce. *– Obecnie produkty Linda McCartney's w naszym kraju można znaleźć przede wszystkim w wybranych lokalach i sklepach. Bobby Burger będzie jedyną siecią burgerowni w Polsce, która oferuje taką pozycję w menu* – dodaje Stan McGowan.

Cena burgera „Power Plant” to 19 zł. Co ważne, „roślinne mięso” będzie przygotowywane na osobnych grillach i docelowo każdy burger dostępny w sieci będzie mógł bazować na takim kotlecie. – *Wszystkie pozycje w naszym menu można dowolnie modyfikować zgodnie z preferencjami klientów – zmieniając sosy, dodatki, bułki, kotlety czy sery. Teraz do kotletów wołowych, drobiowych i czterech wegetariańskich, dochodzi roślinny z soi* – dodaje Maciej Sobolewski z Bobby Burger.

**Bobby Burger żegna się z plastikiem**

Sieć Bobby Burger poinformowała również o wycofaniu plastikowych słomek ze wszystkich swoich lokali. – *Jesteśmy świadomi, że przy takiej skali działalności jak nasza nie możemy pominąć tematu społecznej odpowiedzialności biznesu. Kilka lat temu wycofaliśmy fryturę ze wszystkich naszych lokali, podpisaliśmy deklarację dotyczącą rezygnacji użycia jaj z chowu klatkowego, natomiast w listopadzie br. zakończyliśmy proces wycofania plastikowych słomek na rzecz ich papierowych zamienników. Do końca pierwszego kwartału 2020 r. chcemy wycofać wszystkie plastikowe produkty jednorazowego użytku z naszych lokali* – podsumowuje Maciej Sobolewski.

**O marce**

**Bobby Burger** to pierwsza i zarazem największa polska sieć burgerowni. To marka tworzona dla aktywnych i dynamicznych osób, lubiących wielkomiejski gwar. Jej początki sięgają 2012 roku, kiedy to dwóch znajomych wyruszyło food truckiem na ulice Warszawy. Zaledwie rok później pojawił się pierwszy lokal w samym centrum stolicy, przy ul. Żurawiej. W ciągu kolejnych sześciu lat Bobby Burger na stałe wpisał się w gastronomiczne serca 19 polskich miast, takich jak m.in. Warszawa, Olsztyn, Poznań, Łódź, Szczecin, Kraków, Wrocław, Bydgoszcz czy Lublin. Bobby Burger planuje w dalszym ciągu mocno akcentować swoją obecność w kulturze miejskiej, a nowa oferta franczyzowa marki stanowi zapowiedź jej intensywnej ekspansji na polskim rynku. Od początku istnienia, marce przyświeca hasło: REAL FOOD, REAL PEOPLE – prawdziwe jedzenie dla prawdziwych ludzi. Jedną z autorskich inicjatyw marki jest Bobby Team, wspierający pasję, energię i dynamizm młodych ludzi. [www.bobbyburger.pl](http://www.bobbyburger.pl)

**Kontakt dla mediów:**

Ewelina Puławska

Tel. + 48 796 996 251

E-mail: [ewelina.pulawska@goodonepr.pl](mailto:ewelina.pulawska@goodonepr.pl)