

(Le Burger in drei Wörtern)

Le Burger, die Burgermanufaktur

(Le Burger in wenigen Worten)

Le Burger, die Burgermanufaktur. Frisch, handgemacht und mit Leidenschaft zubereitet

(Kurzversion)

Le Burger, die Burgermanufaktur. Frisch, handgemacht und mit Leidenschaft zubereitet

Frisch, handgemacht und mit Leidenschaft zubereitet - seit 2014 stellt das Wiener Familienunternehmen Le Burger mit handgemachten Buns und Patties, sowie frischen regionalen Zutaten die Welt der Burger auf den Kopf. Convenience-Ware ist tabu, das Fleisch stammt aus der Region, wird vor Ort täglich frisch faschiert und dann per Hand zu Patties geformt. Neben den klassischen Burger-Kreationen kann sich jeder sein ganz individuelles ‚Burgerunikat‘ aus 20 regionalen Zutaten in 2000 verschiedenen Varianten - ohne Mehrkosten - zusammenstellen. Dazu gibt es knackige Salate, Homemade-Style-Pommes und hausgemachte Saucen, so viel man will. Darüber hinaus bietet Le Burger seinen Gästen Premium-Steaks, ein herzhaftes Frühstück, Desserts, edle Weine, feine Cocktails und vieles mehr. Ein großes Anliegen von Le Burger ist das Thema Nachhaltigkeit. Auf Kunststoffverpackungen wird verzichtet, die Trinkhalme sind essbar und mit dem Verkauf von Softdrinks werden auch soziale Projekte unterstützt. 2016 wurde Le Burger zum „Sozial engagiertesten Unternehmen“ in Wien Neubau gekürt. Le Burger verfügt über acht Filialen: Donau Plex, Auhof Center, Mariahilfer Straße, Rotenturmstraße, Wr. Neustadt, SCS Vösendorf, Linz und Dubai. Weitere Restaurants sind in Planung.

www.facebook.com/weloveleburger

www.instagram.com/leburger.austria

www.LeBurger.at

(Mittellangeversion)

Le Burger, die Burgermanufaktur. Frisch, handgemacht und mit Leidenschaft zubereitet

Frisch, handgemacht und mit Leidenschaft zubereitet - seit 2014 stellt das Wiener Familienunternehmen Le Burger mit handgemachten Buns und Patties, sowie frischen regionalen Zutaten die Welt der Burger auf den Kopf. **Lukas Tauber**, Geschäftsführer von Le Burger: „Convenience-Ware ist für uns tabu, das Fleisch stammt aus der Region, wird vor Ort täglich frisch faschiert und dann per Hand zu Patties geformt. Neben den eigenen, außergewöhnlichen Kreationen wie Classic Bacon, Hot & Spicy-Burger oder Farmhouse Burger kann

sich jeder sein ganz individuelles ‚Burgerunikat‘ aus 20 regionalen Zutaten in 2000 verschiedenen Varianten - ohne Mehrkosten - zusammenstellen.“ Dazu gibt es knackige Salate, Homemade-Style-Pommes und hausgemachte Saucen wie z.B. BBQ, Spicy-Mayo, Salsa Verde, Rote-Rüben Mayo, Mango-Curry u.v.a. zum Selberzapfen, so viel man will. Darüber hinaus bietet Le Burger seinen Gästen Premium-Steaks, ein herzhaftes Frühstück, Desserts, edle Weinen, feine Cocktails und vieles mehr.

Nachhaltigkeit und soziales Engagement

Ein großes Anliegen von Le Burger ist das Thema Nachhaltigkeit. Während andere Anbieter ihre Burger noch in Alufolie wickeln und Plastikbecher ausgeben, wird bei Le Burger nur mit nachhaltigen Verpackungen gearbeitet. Selbst die Trinkhalme sind essbar und aus Getreide- und Apfelfasern gefertigt. Mit dem Verkauf von Softdrinks werden auch soziale Projekte unterstützt. „Die Marken Lemonaid & ChariTea gehören einem Verein, der soziale Projekte fördert. Zusätzlich unterstützen wir mit ‚Viva con Aqua‘ einen Verein, der sich für Wasserprojekte der Welthungerhilfe einsetzt“, so **Lukas Tauber**.

Regelmäßig spendet Le Burger an österreichische Hilfsorganisationen, wie „Licht ins Dunkel“ oder „Obdach Wien“. 2016 wurde Le Burger zum „Sozial engagiertesten Unternehmen“ in Neubau gekürt.

Kontaktloses Lieferservice

Le Burger-Fans, die lieber zu Hause genießen möchten, können auf www.leburger.at aus beinahe der ganzen Speisekarte wählen, kontaktlos bezahlen und sich die Burgerunikate liefern lassen. Wer lieber selbst vorbeischauchen möchte: Le Burger verfügt über acht Filialen: Donau Plex, Auhof Center, Mariahilfer Straße, Rotenturmstraße, Wr. Neustadt, SCS Vösendorf, Linz und Dubai. Weitere Restaurants sind in Planung.

www.facebook.com/weloveleburger

www.instagram.com/leburger.austria

www.LeBurger.at

(Langversion)

Le Burger, die Burgermanufaktur. Frisch, handgemacht und mit Leidenschaft zubereitet

Frisch, handgemacht und mit Leidenschaft zubereitet - seit 2014 stellt das Wiener Familienunternehmen Le Burger mit handgemachten Buns und Patties,

sowie frischen regionalen Zutaten die Welt der Burger auf den Kopf. **Lukas Tauber**, Geschäftsführer von Le Burger: „Convenience-Ware ist für uns tabu, das Fleisch stammt aus der Region, wird vor Ort täglich frisch faschiert und dann per Hand zu Patties geformt. Neben den eigenen, außergewöhnlichen Kreationen wie Classic Bacon, Hot & Spicy-Burger oder Farmhouse Burger kann sich jeder sein ganz individuelles ‚Burgerunikat‘ aus 20 regionalen Zutaten in 2000 verschiedene Varianten - ohne Mehrkosten - zusammenstellen.“ Dazu gibt es knackige Salate, Homemade-Style-Pommes und hausgemachte Saucen wie z.B. BBQ, Spicy-Mayo, Salsa Verde, Rote-Rüben Mayo, Mango-Curry u.v.a. zum Selberzapfen, so viel man will. Darüber hinaus bietet Le Burger seinen Gästen Premium-Steaks, Bowls, ein herzhaftes Frühstück, Desserts, edle Weine, feine Cocktails und vieles mehr.

Nachhaltigkeit und soziales Engagement

Die Marke Le Burger steht aber nicht nur für handgemachte Premium-Burger aus Österreich, sondern auch für gelebte Nachhaltigkeit und Innovation. Während andere Anbieter ihre Burger noch in Alufolie wickeln und Plastikbecher ausgeben, wird bei Le Burger ausschließlich mit nachhaltigen Verpackungen gearbeitet. Selbst die Trinkhalme sind essbar und aus Getreide- und Apfelfasern gefertigt. Der Verkauf von Softdrinks unterstützt soziale Projekte. So wird z.B. mit dem Verkauf der Marken Lemonaid & ChariTea ein Verein unterstützt, der soziale Projekte fördert. „Zusätzlich helfen wir mit ‚Viva con Aqua‘ einen Verein, der sich für Wasserprojekte der Welthungerhilfe einsetzt“, so Tauber. Regelmäßig spendet Le Burger an heimische Hilfsorganisationen, wie „Licht ins Dunkel“ oder „Obdach Wien“. 2016 wurde Le Burger zum „Sozial engagiertesten Unternehmen“ in Wien Neubau gekürt.

Wohnzimmer-Atmosphäre mit Stil

Eintreten und sich wie „zu Hause“ fühlen: Was jedem Gast wohl sofort ins Auge sticht, ist die liebevolle Auswahl des verwendeten Interieurs. Statt knalligen, kalten Farben und Plastikmöbeln, wie sie oft in der Branche zu finden sind, setzt die **Innenarchitektin, Ing. Uschi Gärtner**, von gärtner² mit viel weiblicher Intuition und Gespür für Stil auf einen Mix aus alten und neuen Elementen. Augenfälligstes Merkmal ist die Arbeit mit Ziegeln – hier griff die Architektin auf alte Originale aus k. u. k.-Zeiten zurück oder ließ bestehende Strukturen freilegen. Begrünte Innenwände, die in zweistöckigen Lokalen auch die Geschoße optisch miteinander verbinden, symbolisieren den nachhaltigen Ansatz der Restaurantkette. Den letzten Schliff erhält der vintage Industrial-Style durch den Einsatz gedämpfter Farbtöne und Möbeln im Shabby-Chic

(Lampen, Couches etc.), Panoramafenster und ein warmes Lichtdesign, das die unaufgeregte Wohnzimmer-Atmosphäre auch optisch unterstreicht.

Hygiene und kontaktloser Lieferdienst

Le Burger-Fans, die lieber zu Hause genießen möchten, können auf www.leburger.at aus beinahe der ganzen Speisekarte wählen, kontaktlos bezahlen und sich die Burgerunikeate liefern lassen. Mit einem umfangreichen Vorsorgekonzept wurden alle Hygienemaßnahmen umgesetzt. Alle Mitarbeiter werden wöchentlich getestet und tragen FFP2-Masken. Die Desinfektion aller Bereiche mehrmals täglich gehört mittlerweile zum Standard. Auch die Übergabe der Burger an den Lieferdienst erfolgt kontaktfrei. Die Speisekarten in den Restaurants sind foliiert und somit abwaschbar, und es gibt zahlreiche weitere Maßnahmen, wie etwa Plexiglasscheiben bei der Showküche. Das Reinigungspersonal desinfiziert exponierte Stellen, wie z.B. Handläufe, Sanitäranlagen, Türschnallen etc. mehrmals täglich. Informationsblätter mit Hygiene-Hinweisen liegen auf.

Erfolgs-Franchise made in Austria

Hinter Le Burger steht kein anonymer US-Konzern, sondern die Wiener Unternehmerfamilie Tauber. „Als wir 2014 mit unserem Premium-Anspruch Le Burger gegründet haben, war Österreichs auf diesem Gebiet eine kulinarische Wüste, in der internationale Konzerne den Ton angegeben haben. Diese Töne sind in den letzten Jahren spürbar leiser geworden und unser Franchisekonzept spielt als lukrativstes Angebot für Gastronomen die erste Geige am Markt“, betonen **Dr. Thomas Tauber** und Sohn Lukas. Seit September letzten Jahres wird die Expansion des Le Burger-Franchisesystems von **Bernhard Kloucek** vorangetrieben. Der Wiener gilt auf diesem Sektor als absoluter Profi und verfügt als Unternehmer „Kloucek – mollig ist schön“ und Tally Weijl (neun Filialen und ca. 140 Mitarbeiter) über Jahrzehnte lange Erfahrung. „Le Burger ist Kult, Faszination, Trend und Familie. Neben **Mahrem Mert** (SCS) und **Darion Pejic** (Plus City) haben wir mit **Michael Meindl** (DEZ) wieder einen tollen Partner in die Le Burger-Franchisefamilie aufgenommen. Ich freue mich schon auf die nächsten Partner!“, so Kloucek, Le Burger Franchise & Marketing. Mittlerweile verfügt Le Burger über acht Filialen: Donau Plex, Auhof Center, Mariahilfer Straße, Rotenturmstraße, Wr. Neustadt, SCS Vösendorf, Linz und Dubai. Weitere Restaurants sind in Planung.

Ansprechpartner:

Bernhard Kloucek

(Expansion & Franchise & Marketingstrategie)

+43 664 132 24 32

bernhard.kloucek@leburger.at

www.facebook.com/weloveleburger

www.instagram.com/leburger.austria

www.LeBurger.at