

NEVER CHANGE A WINNING TEAM

Unter diesem Motto ist Grapos auch im neuen „Le Burger“-Restaurant in Graz wieder der Partner der Wahl für Getränke und Ausschanksysteme. Das nachhaltige Getränkekonzept der steirischen Postmixprofis ist wie maßgeschneidert für die Franchisemarke Le Burger. ● Text: Günther Gapp





© RUBIN CONSULT MEREDITH

Weltmeisterliches Opening für Le Burger: Nici Schmidhofer eröffnet die erste „Burgermanufaktur“ mit hauseigener Bakery am Eisernen Tor in Graz.



Höchste Qualität bei Getränken und Schanktechnik ist uns neben der Nachhaltigkeit besonders wichtig. Wir entwickeln und produzieren alles – auch die Geräte – bei uns im Haus und können so für Topqualität garantieren. Das haben wir mit Le Burger gemeinsam. So wie das Wort Burger-Manufaktur auf einen hohen Qualitätsanspruch, gepaart mit einer großen Portion Individualität, hinweist, steht auch unsere Getränkelinie ‚Brooklyn Homemade Style‘ dafür ein“, erläutert Grapos-Geschäftsführer Wolfgang Zmugg.

Seit sieben Jahren setzt das Wiener Familienunternehmen Le Burger mit handgemachten Buns und Patties, frischen regionalen Zutaten und selbst gemachten Saucen, so viel man will, Maßstäbe in Sachen Premium-Burger in ganz Österreich.

Das Getränkekonzept ist bei den Gästen am Eisernen Tor in Graz genauso beliebt wie bei den Mitarbeitern und Franchisenehmer Mahrem Mert, der sich nach einem Le Burger in der Wiener SCS nun auch hier einen gastronomischen Traum erfüllt hat. Denn jedes auf Knopfdruck frisch gezapfte Getränk ist schnell servierbereit – in gleichbleibender Qualität, egal wer gerade an der Bar arbeitet. Die Getränke selbst sind vegan, frei von Allergenen und in Premiumqualität. Außerdem kann jedes Brooklyn-Getränk sowohl still als auch prickelnd gezapft und auf Wunsch auch noch gespritzt werden. Dass der ökologische Fußabdruck des Grapos-Konzepts um 90 % kleiner ist als der von gleichwertigen Getränken in Portionsflaschen, freut die Gäste und die Geschäftsführung.

Das Design der Schankanlagen und die coolen Henkelgläser sind ein echter Blickfang, der sich ins urbane Ambiente des Lokals integriert. So verfügt die 600 m² große Burger-Manufaktur über 200 Sitzplätze auf zwei Ebenen, bepflanzte Wände, Designermöbel und Schaukeln im Industrial Chic, ein Separee für 25 Personen, um dort Meetings und kleine Events abzuhalten, einen Gastgarten, den kultigen Burgerlift, der die heißen Burger frisch vom Grill in den zweiten Stock liefert, eine Kaffee- & Cocktail-Bar und die hauseigene Bäckerei, wo die Buns direkt vor den Augen der Gäste gebacken werden.

„Nachhaltigkeit und klimaschonender Umgang mit allen Ressourcen gehören zur Firmenphilosophie von Le Burger. Mit seinen Schanksystemen und seiner breiten Produktpalette ist Grapos der beste Partner. Die Zutaten werden regional bezogen und lange Transportwege sowie unnötiges Verpackungsmaterial vermieden. Das vielfältige Angebot an Getränken schätzen unsere Kunden“, so Le-Burger-Geschäftsführer Lukas Tauber.

So kann man davon ausgehen, dass diese Partnerschaft eine in jeder Hinsicht nachhaltige ist, die sich bereits gemeinsam auf die nächsten Eröffnungen in Innsbruck und Klagenfurt freut. ●

WER&WO

Le Burger

2014 gegründet, gehören Qualität, Frische, Individualität und Leidenschaft zum Erfolgsrezept von Le Burger. Ganz nach dem Anspruch von Eigentümer Dr. Thomas Tauber und Geschäftsführer Lukas Tauber, „einen Burger für jedermanns Geschmack“ zu kreieren, kann sich jeder Gast seinen Burger aus 20 regionalen Zutaten in tausenden verschiedenen Varianten – ohne Mehrkosten – nach Belieben zusammenstellen. Dazu knackige Salate und Homemade-Style-Pommes. Le Burger bietet seinen Gästen darüber hinaus vom Frühstück über Desserts bis hin zu Cocktails alles an, was das Herz begehrt. Le Burger verfügt über neun Filialen: Donau Plex, Auhof Center, Mariahilfer Straße, Rotenturmstraße, Wr. Neustadt, SCS Vösendorf, Linz, Graz und Dubai.