



## Größter Le Burger Österreichs eröffnet auf 700m<sup>2</sup> in der Linzer PlusCity. 111 Burger als Willkommensgeschenk

12.08.2020 | Kunde: Le Burger | Ressort: Oberösterreich / Chronik / Lifestyle / Gastronomie | Presseaussendung

**Oberösterreich kommt in den Genuss von echten Premiumburgern. Am 20. August um 11.11 Uhr eröffnet in der Linzer PlusCity auf 700m<sup>2</sup> der achte und damit größte Le Burger des Landes. In der zweistöckigen Burgermanufaktur mit 200 Sitzplätzen bereiten ca. 45 Mitarbeiter die legendären handgemachten „Burgerunikate“ mit täglich frisch faschiertem Fleisch und 20 verschiedenen regionalen Zutaten, die ohne Mehrkosten selbst zusammengestellt werden können, zu. Zur Eröffnung gibt's für die ersten 111 Gäste Gutscheine für einen Burger samt Beilage.**

**Honorarfreies Fotomaterial, Copyright siehe Dateinamen, unter: [FOTOLINK](#)**

Linz-Pasching, 12. August 2020. Big, bigger – Le Burger. Seit sechs Jahren stellt das Wiener Familienunternehmen Le Burger mit handgemachten Buns und frischen regionalen Zutaten die Welt der Burgerrestaurants auf den Kopf. Nach der Neueröffnung im Wiener Auhof Center im Mai expandiert **Lukas Tauber** mit seiner Marke Le Burger nun nach Oberösterreich. Gemeinsam mit Franchisenehmer **Dario Pejic** geht am 20. August um 11.11 Uhr die mit 700m<sup>2</sup> und 200 Sitzplätzen achte und damit größte Burgermanufaktur von Le Burger in der PlusCity Linz-Pasching in Betrieb. Zur Feier des Tages gibt es für die ersten 111 Gäste einen Gutschein für einen Burger samt Beilage. Die Investitionssumme liegt im sechsstelligen Bereich. 45 neue Arbeitsplätze entstehen.

### **Burger in 1000 und mehr Varianten ohne Mehrkosten**

Was das österreichische Familienunternehmen auszeichnet, sind die bei Le Burger verarbeiteten Zutaten. Das Fleisch stammt aus der heimischen Landwirtschaft, wird sorgsam, ohne Einsatz von Maschinen geformt und mit marktfrischen Zutaten veredelt. Der Clou: Jeder Gast kann sich sein „Burgerunikat“ aus 20 unterschiedlichen und frischen Zutaten selbst zusammenstellen. Mehr als 1000 Varianten – von deftig fleischig bis kalorienarm vegetarisch – sind so möglich. Lukas Tauber: „Unser Firmenmotto lautet ‚frisch, handgemacht und mit Liebe zubereitet‘. Die Marke Le Burger steht aber nicht nur für Burgerspezialitäten, sondern auch für gelebte Nachhaltigkeit und Innovation. Convenience-Ware ist bei uns tabu. Wer es lieber fleischlos mag, findet veggie-oder vegane Burger in mehr als 1000 Varianten, sowie knackige Salate und die legendären saftig-knackigen Süßkartoffelchips. Außerdem fördern wir durch den Verkauf der Limonaden Lemonaid & ChariTea soziale Projekte, und wir füllen unter dem Label ‚Vie Vienne‘ unser eigenes, mit Vitaminen angereichertes Wasser ab.“

Das Konzept überzeugte auch den neuen Franchisepartner Dario Pejic. „Le Burger hat nicht nur ein einzigartiges Gastronomiekonzept, sondern ein Angebot, das weit mehr bietet als die Mitbewerber. Indem wir auch saftiges Filet- und Rib-Eye-Steak servieren oder für Low-Carb-Fans Patties in Salatblätter wickeln, haben wir für wirklich jeden

Gusto, aber auch für Veganer und Vegetarier etwas auf der Karte. Damit setzt Le Burger Maßstäbe in Österreich“, betont Pejic.

### **Industrial Chic auf zwei Ebenen**

Da bekanntlich auch das Auge „mitisst“ setzt Le Burger bei der Präsentation seiner Speisen auf bepflanzte Wände und Industrial-Chic. Herz der Burgermanufaktur ist die große Schauküche, wo jeder mitverfolgen kann, wie sein ganz persönliches Burgerunikat entsteht. Ist der Burger fertig, kommt der legendäre Burgerlift ins Spiel. Der transportiert die heißen Gustostücke zum Servicepersonal, die die hungrigen und durstigen Gäste versorgen. Apropos „Durst“. In der Le Burger-Bar locken Eishakes, Zwickl vom Fass, feine Weine aus Österreich, Gin aus dem Weinviertel und natürlich Cocktails und Longdrinks vom Feinsten. Plastikstrohhalm sind hier tabu. Stattdessen kommen essbare Halme zum Einsatz.

### **Hygiene und Sicherheit**

Ein wichtiges Thema, nicht nur in Zeiten von Corona, sind der Bereich Hygiene und die Sicherheit von Kunden und Mitarbeitern. In den Restaurants gilt ein Mindestabstand von 1 Meter zwischen den Besuchergruppen, die Speisekarten 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 informieren über Hygiene-Hinweise.

### **Über Le Burger**

2014 gegründet, gehören Qualität, Frische, Individualität und Leidenschaft zum Erfolgsrezept von Le Burger. Mit dem Anspruch von Eigentümer **Dr. Thomas Tauber** und Geschäftsführer **Lukas Tauber**, „einen Burger für jedermanns Geschmack“ zu kreieren, kann sich jeder Gast neben vorgeschlagenen Burger-Variationen seinen Burger nach Belieben gestalten. Für Vegetarier und Veganer gibt es „Burgerunikate“ in mehr als 1000 vegetarischen Varianten, die aus 20 verschiedenen Zutaten – und noch dazu ohne Mehrkosten – selbst zusammengestellt werden können. 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 acht Filialen: Donau Plex, Auhof Center, Mariahilfer Straße, Rotenturmstraße, Wr. Neustadt, SCS Vösendorf, Dubai und Linz. Weitere Le Burger Filialen in Österreich und Deutschland sind im Zuge des Franchisesystems in Planung. Dafür sucht Le Burger weitere Franchisepartner denen der Gast und die faszinierende Welt von Le Burger mehr als nur am Herzen liegt.

[http:// www.LeBurger.at](http://www.LeBurger.at)

