



Donau Zentrum: Mehr Platz für Burgerunikate! Le Burger zieht auf 400m² um und wird um eine Terrasse erweitert

23.01.2023 | Kunde: Le Burger | Ressort: Wien / Chronik / Gastronomie |
Presseaussendung

2014 startete das Wiener Familienunternehmen Le Burger mit der ersten Burgermanufaktur die Revolution in Sachen Buns und Patties im Donau Zentrum. Aufgrund des großen Erfolges wird das Lokal jetzt erweitert: Le Burger übernimmt die 400m² große Fläche des Segafredo im Gastronomiebereich „The Kitchen“ auf Ebene 1. Ende März werden dann in diesem Lokal mit 120 Sitzplätzen indoor und 60 Terrassen-Sitzplätzen die Buns selbst gebacken, Patties aus täglich frisch vor Ort faschiertem Fleisch von Hand geformt und mit regionalen Zutaten zu individuellen „Burgerunikaten“ – ganz ohne Aufpreis – veredelt. Dazu gibt’s Steaks, Cocktails und ein umfangreiches Veggie-Sortiment. Die Zahl der Arbeitsplätze wird von 20 auf 40 aufgestockt. Infos www.leburger.at

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

Wien, 23. Jänner 2023. Ende März eröffnet im Gastronomiebereich des Donau Zentrums „The Kitchen“ die 400 m² große Burgermanufaktur von Le Burger. Der Umzug des bestehenden Lokals auf der Ebene 1 ist dem Erfolg der Wiener Burgermanufaktur geschuldet. Was 2014 als die Geschichte vom kleiner „Burger-David“ gegen internationale Fastfood-Riesen begann, ist heute eine Burgerrevolution, die das ganze Land und sogar Deutschland erfasst hat. „Das Restaurant im Donau Zentrum war unser erstes Baby. Seitdem sind wir zu einer großen Familie angewachsen, betreiben mehr als ein Dutzend Standorte in Österreich und Deutschland und setzen mit unseren individuellen Burgerunikaten, Steaks und Bowls und dem Verzicht auf Plastik regelmäßig Maßstäbe in der Gastronomie“, so die Betreiber **Dr. Thomas Tauber** und **Sohn Lukas**. Die starke Nachfrage macht jetzt ein neues Lokal notwendig, damit im größten Einkaufszentrum der Stadt wirklich jeder Gast ohne Wartezeit in den Genuss der Burgerunikate, Steaks, und Bowls kommt.

Eröffnung Ende März

Bis zur großen Eröffnungsparty Ende März wartet noch viel Arbeit auf die Taubers. Im ersten Schritt muss die alte Einrichtung des Vermieters komplett entfernt werden. Ist alles besenrein, folgen die Verlegung des Estrichs und der Trockenbau. Danach geht’s an den Innenausbau, Elektroinstallationen, Fliesen und die Implementierung der ersten Küchenelemente. „Ab Mitte März arbeitet ein Kernteam an der Optimierung der Arbeitsabläufe, danach starten wir mit dem Probetrieb. Läuft alles nach Plan, kann man sich Ende März seinen individuellen Lieblingsburger aus regionalen und frischen Zutaten selbst zusammenstellen lassen oder Premium-Steak, Bowls und dazu Cocktails genießen“, freut sich Lukas Tauber schon auf den Start.

Viel Grün, „Instaspots“ und Table Order online

Das 400m² große Lokal mit 120 Sitzplätzen indoor und einer Terrasse für 60 Personen outdoor wird komplett neugestaltet. Begrünte Innenwände setzen optische Akzente,

Designermöbel und Schaukeln im Industrial-Chic sorgen trotz der Größe des Lokals für Wohnzimmeratmosphäre. Dazu liefert eine Kaffee- & Cocktail-Bar köstliche Getränke. Nur bei Le Burger gibt 'die „Instaspots“, die Selfie-Fans die Möglichkeit der Selbstinszenierung im fancy Ambiente ermöglichen. Die Anzahl der Mitarbeiter wird von 20 auf 40 aufgestockt. Die Investitionssumme liegt bei mehr als einer Million Euro.

Nachhaltiger Genuss und Mehrwegsystem von Vytal und „Table Order“

Bei den Verpackungen setzt Le Burger auf das Mehrwegsystem von Vytal. Vytal betreibt die weltweit größte digitale und pfandfreie Mehrwegplattform für To-Go Konsum und Lieferessen. Jeder Behälter ist mit einem individuellen QR-Code und Namen versehen, die in Rückgabeböden wieder abgegeben werden können. Mit einer Rückgabequote von 99,3% und einer Rückgabezeit von weniger als vier Tagen ist Vytal effizienter als herkömmliche Pfandsysteme. Ebenfalls neu ist die „Table Order“, bei der schnell und bequem über das Handy bestellt werden kann. Einfach den QR-Code am Tisch scannen und schon werden die Speisen und Getränke serviert. Online-Vorbestellungen sind – z.B. während einer Shopping-Tour – möglich und können am Heimweg abgeholt oder vor Ort konsumiert werden.

Auch fleischlos glücklich

Der hohe Anspruch an Qualität, Nachhaltigkeit und Frische gilt auch für das fleischlose Angebot. Auf der „Green“-Speisekarte finden sich z.B. Quinoa-, Falafel- und Butternuss-Kürbis-Laibchen ohne Konservierungsstoffe. Für Allergiker gibt es glutenfreie Buns und ein Bündel an Beilagen, wie z.B. die heiß begehrten Süßkartoffelpommes. Neben den liebevoll von Hand gemachten Burgern stehen trendige Bowls und knackige Salate auf der Speisekarte. Allergiker freuen sich über glutenfreie Buns auf der Karte und selbstverständlich wird auch bei den Bowls auf Konservierungsstoffe komplett verzichtet. Dazu locken selbstgemachte Saucen und köstliche Beilagen, wie z.B. die beliebten Süßkartoffel-Wedges oder die BBQ Brisket Fries mit BBQ Pulled Brisket und Cheddar.

Better Burger Brand als Chance für Franchisenehmer

Mit der Idee der „Burgermanufaktur“ und einem nachhaltigen Konzept, das möglichst auf Plastik als Verpackungsmaterial verzichtet, setzt Le Burger seit 2014 Maßstäbe in Österreich. Seitdem erobert das Wiener Familienunternehmen von **Dr. Thomas Tauber** und seinem Sohn **Lukas** nicht nur die österreichische Gastronomieszene. Im Oktober letzten Jahres folgte mit dem Le Burger im Olympia-Einkaufszentrum München (OEZ) der erste Schritt nach Deutschland. Für den Ausbau der Marke zeichnet Marketingprofi **Ingo Faust** ein internationaler Experte für „Franchise & Expansion“ bei Le Burger verantwortlich. „Le Burger ist die Better Burger Brand aus Österreich mit 14 Restaurant und 35 Millionen Jahresumsatz. Gastfreundlichkeit und Gemütlichkeit aus Österreich, gepaart mit systematischen Prozessen in der Zubereitung und Produktion der Speisen, sowie vielen innovativen Ideen sind unser Schlüssel zum Erfolg. Ein Erfolg, den wir gerne mit neuen Franchisepartnern teilen möchten“, so Faust.

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 Filialen in Wien (Donauplex, Auhof Center, Mariahilfer Straße und Rotenturmstraße), Wr. Neustadt, SCS Vösendorf, Linz, Graz, Graz-Seiersberg, Innsbruck, Klagenfurt, Villach, München und Dubai. Weitere Le Burger Filialen in Österreich und Deutschland sind im Zuge des Franchisesystems in Planung.

www.facebook.com/weloveleburger

www.instagram.com/leburger.austria

www.tiktok.com/@leburger.world

www.LeBurger.at