

PRESSEINFORMATION

Premium-Burgerkonzept jetzt dreimal in Bremen

burgerme feiert Eröffnung in Bremen Brinkum

München, 10.07.2019 – In Bremen Brinkum lässt sich der Tankstopp ab sofort mit einer Burgerpause verbinden: Im neuen [burgerme](#)-Store in der Bremer Straße 112, direkt neben der BMÖ-Tankstation, werden köstliche Burger frisch gegrillt. Take-away ist ebenso möglich wie die Burger ganz bequem nach Hause oder an den Arbeitsplatz zu bestellen. „Die Kooperation mit dem Tankstellenbetreiber sehen wir als eine großartige Bereicherung. Sowohl für den Take-away-Bereich als auch für unser Liefergeschäft bietet die exponierte Lage die perfekten Bedingungen. Jetzt erreichen wir noch mehr Burgerfans in Bremen“, sagen Stephan Gschöderer und Johannes Bankwitz, Gründer und Geschäftsführer von burgerme. Auch Ronald Rose, Geschäftsführer der Bremer Mineralölhandel GmbH, freut sich über die Partnerschaft: „Die BMÖ hat sich für burgerme entschieden, da die hochwertigen Burger wunderbar zu dem Käuferlebnis an unseren Tankstationen passen. Diese sind die ideale Ergänzung zum Produktportfolio in unserem Bistro.“

Vor sechs Jahren hat mit dem ersten burgerme hier in Bremen alles begonnen. Seither teilen die schöne Hansestadt und der Burger-Spezialist ihre Leidenschaft für den beliebten Food-Klassiker. Der insgesamt dritte burgerme in Bremen ergänzt die Standorte im Bremer Westend und in der Vahr. Das Lieferzeitversprechen von 30 Minuten wird dank des neuen Stores nun auch in den Stadtteilen Huckelriede, Habenhausen, Kattenturm, Obervieland und Arsten umgesetzt. Franchisepartner ist Erik Garibyan, er gehört seit 2013 zur burgerme-Crew. „Der anfängliche Nebenjob hat sich schnell zu einer Leidenschaft entwickelt. Es macht mir großen Spaß, unsere Kunden mit frischen Produkten und laufend neuen Burgerkreationen zu begeistern. Dass ich jetzt meinen ersten eigenen Store habe, freut mich besonders“, so Erik Garibyan.

Neben Bestsellern wie dem saftigen BBQ Bacon oder dem feurig-würzigen [X-treme Burger](#) mit Jalapeños und Tabasco gehören auch drei vegetarische Varianten zu den burgerme-Lieblingen. Erst wenn die Bestellung bei burgerme eingeht, wird der Burger nach den persönlichen Vorlieben zubereitet. Ob mit Käse, zusätzlichem Speck oder ohne Tomate – der Kreativität sind kaum Grenzen gesetzt. Dank des speziellen Grillverfahrens entfaltet der Burger während der Lieferung seinen vollen Geschmack. Auch die Pommes werden so zubereitet und verpackt, dass sie nach dem Öffnen der Verpackung schön knusprig sind.

Über burgerme

burgerme wurde 2010 von Stephan Gschöderer und Johannes Bankwitz gegründet und gehört mittlerweile zu den erfolgreichsten und wachstumsstärksten der Branche. Das Unternehmen mit Sitz in München verbindet die beiden Trends „Premium Burger“ und „Delivery“ zu einem einzigartigen Konzept und setzt auf Franchising als Wachstumsstrategie. Heute gehören über 50 Stores zur burgerme Familie – viele weitere Standorte sind bereits in Planung. Um die Kunden mit frischen Burger-Kreationen und leckeren Side Dishes begeistern zu können, entwickelt burgerme immer wieder neue Zutaten und Methoden, die perfekt auf das Liefergeschäft zugeschnitten sind und so für ein einzigartiges Genusserlebnis sorgen. Mehr zu burgerme unter www.burgerme.de. Wer Lust an der Gastronomie hat, gerne selbst mitanpackt und Freude an der Arbeit im Team mitbringt, ist bei burgerme herzlich willkommen. Näheres zur Franchisepartnerschaft unter www.burgerme.de/franchise.