



ROSTLINNĚ

Beyond Burger 3x jinak aneb Rostlinně doporučuje top 3 místa, kam na něj zajít

Praha, 4. 9. 2019 – Chutná to jako maso, vypadá to jako maso, ale není to maso... O čem je řeč? Přece o dnes už legendárním rostlinném Beyond Burgeru. „Maso“ z hrachového proteinu dorazilo na český trh letos na jaře a okamžitě si získalo velkou oblibu. Stále přibývá obchodů, ale také restaurací, kde mají rostlinný burger v nabídce. Prohlédněte si přehled třech míst, která stojí za to navštívit a Beyond Burger si objednat, protože ho nikdo nepřipravuje úplně stejně.

- 1) Burrito Loco** – pokud je libo ochutnat Beyond po mexicku, v pražském řetězci si ho můžete dát s rukolou, grilovanou zeleninou, jejich tradiční guacamole a salsou. Jako přílohu podávají salát Coleslaw a tortilla chipsy. *„Zájem o tento produkt je velký, i proto jsme ho z původního limitovaného speciálu zařadili do stálé nabídky,“* uvádí marketingový specialista restaurace Jiří Kopejtko. Beyond přidali do svého menu kvůli rozšíření rostlinné nabídky i jako zpestření pro milovníky masa. *„V tomto druhu pokrmů vidíme budoucnost,“* dodává Kopejtko. Restauraci se navíc podařilo vyřešit problém se zásobováním v období největšího boomu, kdy bylo ihned vyprodáno. Nyní už mají burgerů dostatek.
- 2) Forky's** – V osvědčené klasice mezi rostlinnými restauracemi nasadili Beyond, protože podporují novinky a chtějí o nich dát vědět světu. *„Díky Beyond Burgeru k nám dorazili zákazníci, kteří u nás do té doby nikdy nebyli. Někdy se stane, že se v kuchyni připravuje i deset Beyondů naráz,“* hodnotí nasazení hrachového burgeru majitel konceptu Forky's Luboš Vidlička. V pražské ani brněnské pobočce nechtějí přebít chuť karbanátku, a tak do burgeru přidávají jen červenou cibuli, kyselou okurku, kečup a sladkokyselou hořčici. A pokud by vám to přece nestačilo, můžete si říct o plátek rostlinného sýru nebo papričky jalapeños.
- 3) Restaurace Octárna** – hotelová restaurace je příkladem toho, že o rostlinná jídla není zájem jen ve velkých městech typu Prahy a Brna, ale že se tento trend šíří i do menších měst – třeba do Kroměříže. *„Beyond se u nás prodává velmi dobře, dokonce nad naše očekávání. Zkusili jsme ho nasadit na léto a od září bude i na stálé kartě,“* uvádí manažer restaurace David Jakšík. Burger si u nich dávají lidé stravující se čistě rostlinně i konzumenti masa. *„Odezva z obou táborů je velmi kladná,“* doplňuje Jakšík. Tajemství zdejší úpravy burgeru spočívá v karamelizované šalotce a avokádovém dipu.

Kromě zajímavé variace surovin přidaných do burgeru a nabízené přílohy rozhodovalo o zařazení do seznamu top 3 míst i další kritérium. *„Pokud chtějí restaurace docílit čistě rostlinného jídla, nesmí zapomínat ani na původ housky. Všechny zmíněné restaurace si toho jsou vědomy, a tak je jimi servírovaný Beyond skutečně 100% rostlinný,“* uvádí manažerka projektu Rostlinně Marianna Slováková.



ROSTLINNĚ

Kontakt:

Marianna Slováková, projektová manažerka Rostlinně, 732 861 669, e-mail:

marianna.slovakova@rostlinne.cz

Rostlinně je projekt, který oslavuje rostlinnou kuchyni. Podporuje majitele restaurací v rozšiřování nabídky rostlinné kuchyně a pomáhá výrobcům potravin a supermarketům při uvádění nových produktů na trh.

web: www.rostlinne.cz