

Presseinformation



Eröffnung des ersten internationalen Standorts von Food Brother in Wien

Dortmund, 10. Januar 2023

Best Burger in Town - Das deutsche Burgerunternehmen Food Brother überzeugt bereits seit 10 Jahren zahlreiche Kunden mit ihren Qualitätsprodukten.

Ab dem 13. Januar ist die Franchisekette auch in der Wiener Innenstadt vertreten. Die Burger zeichnen sich besonders durch hochwertiges, australisches Black Angus Beef und frische, regionale Zutaten aus, die von Hand verarbeitet werden.

Eine deutsche Burger-Franchisekette auf Erfolgskurs

Die Franchisekette Food Brother wurde 2013 in Dortmund (Deutschland) gegründet und hat sich seitdem stetig erweitert. Das Unternehmen kann mittlerweile auf 14 deutsche Filialen blicken, die in den unterschiedlichsten Großstädten wie Berlin, Köln und Düsseldorf angesiedelt sind.

Das Unternehmen zielt auf den Geschmack der jungen Erwachsenen ab und steht "für die besten Burger in der Stadt". Das Ziel ist, dass sich die Kette durch ihre besondere Firmenphilosophie auch international durchsetzt und somit Freunde des hochwertigen Fast-Foods Tag für Tag aufs Neue begeistern wird.

Der erste internationale Standort

Dank der starken Präsenz in den sozialen Medien und dem Angebot an hochwertigen Produkten genießt das Unternehmen mittlerweile ein sehr hohes Ansehen. Sowohl national als auch international hat sich die Philosophie vom "besten Burger in der Stadt" wie ein Lauffeuer verbreitet, so dass sich die Fangemeinde des Unternehmens kontinuierlich vergrößert.

Bereits in Kürze wird die deutsche Burger-Franchisekette ihre erste Filiale im internationalen Raum eröffnen. In Wien, der Hauptstadt Österreichs, können dann liebevoll zubereitete "Home Made" - Burger genossen werden. Die Speisen werden nicht nur Touristen ansprechen, die die künstlerischen Erben von Beethoven, Mozart und Freud bestaunen, sondern auch die Einheimischen, die beim Verzehr für zwischendurch auf absolut frische und leckere Zutaten setzen.

Mit hochwertigen Zutaten zum unvergleichbaren Genuss

Jeder einzelne Food Brother - Burger wird liebevoll von Hand zubereitet. Dafür werden ausschließlich frische und qualitativ hochwertige Produkte verwendet, die in ihrer Gesamtheit die Geschmacksexplosion jedes einzelnen Burgers ausmachen. Neben den frisch gebackenen Buns vom Bäcker setzt das Unternehmen auch auf regionale Zutaten, die nicht nur für Frische stehen, sondern zugleich auch noch den umweltfreundlichen und nachhaltigen Charakter des Unternehmens verfolgen. Das Fleisch wird täglich frisch zubereitet und besteht ausschließlich aus mehrfach ausgezeichnetem Black Angus Beef.

Pressekontakt

Food Brother GmbH
Brückstraße 32
44135 Dortmund

Amir Mansour
Tel.: +49 (0) 173/3689454
amir@foodbrother.com

“Wir sehen jeden Gast wie ein Familienmitglied”, sagt Alexander Unfericht, Geschäftsführer und Inhaber der Franchisekette Food Brother. “Für uns ist klar, dass für die Familie nur das Beste gut genug ist. Aus diesem Grund sind unsere Qualitätsstandards mit anderen Burgerketten nicht zu vergleichen. Wir stehen für Qualität und den persönlichen Umgang mit jedem Gast, so dass sich alle heimisch fühlen.”

