



ПРЕСС-РЕЛИЗ

СЕТЬ АМЕРИКАНСКИХ РЕСТОРАНОВ TGI FRIDAYS™ ВВОДИТ В МЕНЮ БУРГЕРЫ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО МЯСА BEYOND MEAT

Москва, 13 сентября 2019 года: Всемирная сеть американских ресторанов TGI FRIDAYS™, которой по франчайзинговой лицензии на территории России и стран СНГ управляет ПАО «Росинтер Ресторантс Холдинг», вводит в меню инновационные блюда из растительного мяса Beyond Meat.

Первые два вида бургеров из растительного мяса доступны гостям ресторанов TGI FRIDAYS™ в Москве с 3 сентября 2019 года, а с 9 сентября они введены в меню доставки. Заказ можно сделать на сайте ресторана www.tgifridays.ru, через систему доставки «Росинтера» «Почетный гость» www.hqclub.ru, или в системах крупнейших агрегаторов Яндекс. Еда и Delivery club.

«Американская сеть TGI FRIDAYS™ начала тестирование растительного мяса в октябре 2017 года, и в январе 2018 бургер Beyond Meat был запущен в более чем 400 локаций. – отмечает бренд – директор сети TGI FRIDAYS™ в России и СНГ Станислава Коллавины. – Гости и в Америке и в Европе положительно реагируют на введение в меню этого продукта, поэтому мы надеемся, что в наших ресторанах Beyond Meat так же будет пользоваться спросом и расширит аудиторию за счет гостей, которые не употребляют мясные продукты. Сейчас в меню ресторанов TGI FRIDAYS™ представлены только два бургера с котлетой на основе растительного мяса, но мы планируем предоставить возможность гостям выбрать тот или иной вид мяса при заказе любого бургера из меню TGI FRIDAYS™».

Бургеры из растительного мяса производства Beyond meat — это аналог мяса из ингредиентов растительного происхождения. Он имеет сочную структуру и вкус мясной котлеты, в основе которой гороховый белок, рапсовое и кокосовое масла, лимонный сок, ароматизаторы, свекольный сок, придающий котлетам цвет мяса. Растительное мясо содержит больше белка и железа, чем говядина, не содержит холестерина, ГМО, глютена, сои и антибиотиков.



В отличие от американских и европейских ресторанов, где продается бургер Beyond Meat для российской сети разработаны эксклюзивные рецептуры:

MY WAY БУРГЕР (599 рублей) – горячий, сочный, острый! Веганский бургер, приготовленный из котлеты Beyond meat, пожаренной на гриле, с гуакамоле, халапеньо, пико де гайо, хрустящими чипсами тортилья и салатными листьями, подается в медово-кокосовом соусе на булочке хала.

Этот пикантный бургер создан по оригинальному рецепту специально для коллаборации с известной московской студией MY WAY TATTOO.

«Я не ем мясо и животные продукты вот уже несколько лет из этических соображений, я не пропагандирую «вегетарианство головного мозга», но реально посоветовал попробовать наш бургер всем своим друзьям и подписчикам, только потому, что в первый раз даже не смог отличить его от натурального мяса несколько раз уточняя у повара, а точно это не мясо? – отмечает основатель сети тату-студий и международной школы по обучению искусству татуировки «My Way Tattoo» Алексей Мокров.

Суть коллаборации в том, что заказав бургер MY WAY в одном из ресторанов TGI FRIDAYS™, и выложив фото в инстаграм с хештегами #ФРАЙДИС #MYWAYTATTOO, гость получит 30% скидку на татуировку в одном из лучших тату-салонов Москвы.

ЗАПРЕДЕЛЬНЫЙ БУРГЕР (499 рублей) – котлета из растительного мяса, пожаренная на гриле, приправленная солью и перцем, с добавлением хрустящих листьев салата, томатов, лука, пикантных огурчиков, кетчупа и горчицы на булочке хала.

В настоящий момент бургеры доступны только в ресторанах в Москве, в дальнейшем будут введены в меню в сети TGI FRIDAYS™ на транспортных узлах и в городах России и СНГ.

Контакты для прессы:

Татьяна Зотова

Директор по связям с общественностью

E-mail: tzotova@rosinter.ru

Тел.: +7 495 788 44 88 доб. 1560

Справка для редактора

Американский ресторан **TGI FRIDAYS™** – всемирно известный бренд, который популярен и любим в России вот уже более 20 лет. Первый ресторан TGI FRIDAYS™ открылся в 1965 году в Нью-Йорке. Сегодня, спустя более 50 лет Fridays включает в себя более 880 ресторанов в 60 странах, где гостям предлагают блюда настоящей американской кухни и легендарные напитки, приправленные уникальной атмосферой ресторана с шумным баром, который стал синонимом веселого времяпрепровождения. Ведь название TGI FRIDAYS™ – это аббревиатура выражения: Thank God, It's Friday (Слава Богу, сегодня пятница!).

В 1999 году «Росинтер Ресторантс» получил франчайзинговую лицензию на открытие и управление ресторанами под брендом TGI FRIDAYS™ в России и СНГ. Сегодня сеть TGI FRIDAYS™ представлена 21 рестораном в Москве, Екатеринбурге, Минске, в том числе рестораны успешно работают в аэропортах и на вокзалах Москвы.

По состоянию на 01 июля 2019 года **ПАО «Росинтер Ресторантс Холдинг»** – один из крупнейших операторов в сегменте семейных ресторанов (casual dining restaurants) в России, который управляет 264 предприятиями в 27 городах России, СНГ и Центральной Европы, включая страны Балтии. В состав сети входит 158 корпоративных и 106 франчайзинговых ресторанов и кафе. Компания развивает собственные торговые марки «IL Патио», «Планета Суши», «Шикари», «Американский Бар и Гриль», «Мама Раша», а также

управляет по системе франчайзинга сетью американских ресторанов под товарным знаком TGI FRIDAYS и сетью британских кофеен Costa Coffee. В марте 2012 года ООО «Развитие РОСТ» (дочернее предприятие Холдинга) получило право на развитие сети предприятий быстрого обслуживания «Макдоналдс» по франчайзингу на железнодорожных вокзалах и в аэропортах Москвы и Санкт-Петербурга. Акции «Росинтер Ресторантс Холдинг» котируются на Московской бирже ММВБ-РТС (www.moex.com) под тикером ROST.

Сайт компании: www.rosinter.ru

О компании **Beyond Meat**: www.beyondmeat.com