



Informacja prasowa

OPERATOR LOGISTYCZNY QSL POLSKA DOSTARCZA PRODUKTY DO RESTAURACJI MAX PREMIUM BURGERS - SZWEDZKIEJ SIECI, PODBIJAJĄCEJ POLSKI RYNEK RESTAURACYJNY

Warszawa, 7 sierpnia 2019 r. - Firma QSL Polska, należąca do międzynarodowej grupy logistycznej Meyer QSL, zapewnia usługi zarządzania łańcuchem dostaw dla sieci restauracji MAX Premium Burgers. Firmy rozpoczęły współpracę we wrześniu 2016 r., w momencie rozpoczęcia działalności MAX Premium Burgers w Polsce i rozwijają ją wraz z ekspansją sieci w Polsce.

MAX to szwedzka sieć gastronomiczna, założona w 1968 r., serwująca burgery z najwyższej jakości produktów, która zatrudnia ok. 5500 pracowników w ponad 140 restauracjach na terenie Szwecji, Norwegii, Danii, Egiptu oraz Polski. Za kompleksowe zarządzanie łańcuchem dostaw dla restauracji MAX Premium Burgers w Polsce odpowiada operator logistyczny QSL Polska, należący do międzynarodowej grupy Mayer QSL, specjalizujący się w transporcie i magazynowaniu towarów dla gastronomii.

Logistyka żywności opiera się w naszej firmie na kilku zasadach, których przestrzegamy każdego dnia. Te zasady to: wysoka jakość i świeżość produktów, przestrzeganie procedur bezpieczeństwa, szybkie usługi magazynowania i transportu. To dzięki nim klienci, których obsługujemy, mogą skupić się na swoich kluczowych celach i działaniach biznesowych. Cieszymy się, że sieć MAX Premium Burgers doceniła nasze podejście i zdecydowała się powierzyć nam obsługę logistyczną. W operacje dla MAX Premium Burgers zaangażowane są wszystkie nasze magazyny, z których naszą flotą dostarczamy do restauracji klienta produkty spożywcze, opakowania i środki czystości – komentuje współpracę Agnieszka Sałek, dyrektor handlowy QSL Polska.

Zespół QSL Polska obsługuje obecnie pięć restauracji MAX Premium Burgers – we Wrocławiu, Gdańsku, Świętochłowicach, Warszawie oraz restaurację w Poznaniu, która zostanie otwarta 14 sierpnia br. Docelowo współpraca obejmie także punkty powstające oraz planowane.

Jako szwedzka firma zdajemy sobie sprawę z siły, jaką daje praca zespołowa, dlatego zawsze staramy się szukać doświadczonych, działających lokalnie kontrahentów. Podejmowanie współpracy z takimi podmiotami pomaga MAX Premium Burgers poszerzać know-how oraz dawać podobną możliwość swoim partnerom. Dlatego zdecydowaliśmy się nawiązać współpracę z firmą QSL Polska, która jako część znanej, międzynarodowej Grupy Meyer Quick Service Logistics, wspiera nasz łańcuch logistyczny. Dzięki nim, do naszych restauracji trafiają zawsze na czas najlepszej jakości składniki, z których następnie przygotowujemy nasze niepowtarzalne menu. Równie ważne jest dla nas odpowiedzialne podejście i szacunek dla środowiska naturalnego, dlatego zawsze staramy się wybierać partnerów, którym bliskie są te same wartości. Dzięki firmom takim jak QSL możemy się rozwijać, mając pewność, że do gości naszych restauracji trafia produkt najwyższej jakości – powiedział Jerzy Jakubiak, Country Manager Max Premium Burgers w Polsce.



QUICK SERVICE LOGISTICS POLSKA – polski oddział międzynarodowej grupy logistycznej Meyer Quick Service Logistics. Dostarcza kompleksową obsługę logistyczną, koordynując pełny łańcuch dostaw, od nabywania produktów, poprzez jego magazynowanie, po dystrybucję do punktów sprzedaży. Specjalizuje się w magazynowaniu i transporcie świeżej żywności (dostawy *multi-temperature*). QSL Polska obsługuje wiodące na rynku sieci kawiarni i restauracji fast food. Udostępnia również powierzchnię magazynową.

Grupa Meyer Quick Service Logistics, do której należy QSL Polska, została założona w 1949 przez Ludwiga Meyera, obecnie zarządza nią trzecie pokolenie rodziny założycieli. Na rynku niemieckim jest liderem w sektorze logistyki dla branży spożywczej. Grupa Meyer QSL działa na terenie 12 krajów w Europie, w Polsce jest obecna od 2014 roku. W pięciu centrach logistycznych w Polsce (dwa magazyny oraz trzy centra cross-dock) pracuje 150 pracowników. Najwyższa jakość i terminowość usług zostały potwierdzone międzynarodowym certyfikatem IFS® – International highest Food Standard® z wynikiem high level. Firmy z grupy Meyer Quick Service Logistics w trosce o środowisko wprowadzają nowoczesne technologie zapewniające efektywne wykorzystanie zasobów naturalnych (oświetlenie LED, pojazdy z silnikami hybrydowymi, ergonomiczne chłodnie, redukcja hałasu). Ponadto wspierają projekty społeczne i organizacje non-profit.

MAX - to najstarsza szwedzka sieć restauracji serwująca burgery. Firma powstała w 1968 r. i do dzisiaj pozostaje własnością założyciela marki i jego rodziny. Ambicją MAX jest stać się najlepszą na świecie siecią restauracji serwującą burgery. MAX był wielokrotnie doceniany w konsumenckich plebiscytach w kategorii „satisfakcja klienta” oraz „ulubione burgery”. W 2017 i 2019 roku MAX Premium Burgers zwyciężył w ślepych testach smaku przeprowadzonych we Wrocławiu przez niezależną agencję badawczą Kantar Polska. Z pierwszego badania wynika, że smak flagowego burgera Frisco wybiera aż 59% respondentów, pokonując tym samym burgery Big Mac z McDonald's oraz Whopper z Burger King. Drugie badanie wykazało, że na czekoladowego Shake'a Premium MAX-a postawiło 50% badanych, wyprzedzając Shake'a o smaku czekoladowym sieci McDonald's i Shake'a Deluxe Czekolada z KFC. MAX jest pierwszą siecią fast food na świecie, która oznacza swoje menu wartościami CO2 i rekompensuje wpływ produktów na środowisko. Od 2008 roku MAX niweluje swoją całkowitą emisję gazów cieplarnianych poprzez sadzenie drzew w Afryce. 14 czerwca 2018 roku MAX rozpoczął kampanię "Burgery pozytywne dla klimatu", dzięki której każdy kęs burgera z MAX będzie pomagał w walce ze zmianami klimatycznymi. Firma realizuje tę ideę poprzez działania w trzech obszarach. Po pierwsze, MAX mierzy 100% emisji na każdym etapie produkcji, jak i w ramach działalności samej restauracji. Po drugie, firma systematycznie obniża własną emisję CO2. Po trzecie, MAX usuwa co najmniej 110% emisji, czyli nie tylko niweluje ślad węglowy z całej produkcji, ale absorbuje ekwiwalent kolejnych 10% emisji, co oznacza, że pomaga zmniejszyć ogólny poziom gazów cieplarnianych w atmosferze. Obecnie sieć zatrudnia ok. 5500 pracowników w ponad 140 restauracjach na terenie Szwecji, Norwegii, Danii, Polski i Egiptu. Kolejne lokale zostaną otwarte w Skandynawii oraz na nowych rynkach, w Polsce i na Bliskim Wschodzie. Całkowity obrót roczny firmy w 2018 roku wyniósł 360 milionów euro.

Kontakt dla mediów:

Odyseja Public Relations

Anna Dostatnia

(+48) 533 341 073

annadostatnia@odysejapr.pl

Benita Orlik

(+48) 508 399 509

benitaorlik@odysejapr.pl