**Frisklavet veggie burger på en tankstation? Nej vel…**

***Men du læste rigtigt. Circle K lancerer en vegetarburger, som en del af et større tiltag, der handler om at tilbyde kunderne en langt højere kvalitet af mad, end hvad folk traditionelt forbinder med mad fra en tankstation. Vegetarburgeren boner ud på både smag, kvalitet og friskhed.***

De fleste forventer sikkert ikke at finde en vegetarburger i sortimentet på en tankstation, men det laver Circle K nu om på. Fra 18. september føjes vegetarburgeren til menuen i alle de butikker, der i forvejen sælger burgere.

- Fremtidens kunder vindes med den bedste mad og den bedste kundeoplevelse, det er vores ambition at kunne levere på især de 2 parametre. Herudover oplever vi en klar samfundsmæssig trend, der går i retning mod mere bæredygtighed, og her vælger mange kødet fra. Vi ser en stigende efterspørgsel efter vegetariske alternativer selvfølgelig fra vegetarerne, men også fra kunder, som lever fleksitarisk, dvs. at de vælger kødet fra en eller flere dage om ugen, fortæller Ann Kirstine Havsteen, som er marketing og kommunikationsdirektør i Circle K.

Danskerne bliver vegetarer eller holder kødløse dage som aldrig før. Der er en stigende bevidsthed om at spise mindre kød og bevæggrundene kan være mange, f.eks. også sundhed og klima og vi har kun lige set begyndelsen. Der er omkring 140.000 vegetarer, som undgår alle former for kød, og antallet vokser kraftigt.

**Fakta:**

Circle K’s vegetarburger bliver lavet på mørkt brød og selve *bøffen* er lavet af sorte bønner, brune ris, rød peber, cous cous, løg og krydderier. Og intet andet. Det meget omdiskuterede sojaproteinpulver indgår ikke i bøffen. De andre ingredienser i burgeren er salat, agurk, løg og mayonnaise - simpelt og lækkert. Burgeren er også velegnet til veganere, hvis mayonnaisen fravælges.

Det øgede fokus mærker man også hos Dansk Vegetarisk forening. ”Det er blevet nemmere at være vegetar i de større byer, men når man er på farten, er det stadig en udfordring at få et mættende måltid. Vi er derfor meget glade for, at Circle K som den første kæde af tankstationer sætter en grøn burger på menuen”, siger DVFs generalsekretær Rune-Christoffer Dragsdahl.

Udover at føje vegetarburgeren til menuen har Circle K tidligere introduceret en vegetarsandwich og en ratatouille salat, og der er planer om et endnu større udvalg af kødløse varianter. På 3 Circle K stationer langs motorvejen (Skærup Øst og Vest ved Vejle og Vissenbjerg ved Odense) findes også en vegetarisk pizza.

Vegetarburgeren fås på 195 Circle K stationer, som har frisklavede burgere

*For yderligere information til pressemeddelelsen kontakt venligst:*

*Ann Kirstine Havsteen, marketing- og kommunikationsdirektør, Circle K*

*Tlf: 3342 4088, e-mail:* [*annkirstine.havsteen@circlekeurope.com*](mailto:annkirstine.havsteen@circlekeurope.com)