

LOADED

FULL OF BURGER · STORIES · INSPIRATION

**FOUR HOT
BURGER TRENDS**
Heiße Hypes
aus Europa

**THAT'S
NEW!**

Butternut
Kimchi
Smart
Line Extensions

➔ **WHAT'S
NEXT?**

Smash Burger
& Chicken
auf neuem Level

WOW YOUR GUESTS!

So setzt du unsere Trendanalyse in deiner Küche
um – für mehr Gäste, Umsatz und Markenprofil

SALOMON
FOODWORLD

28



08

22



16



SALOMON
FOODWORLD

EUROPA AUF DEM TELLER

Wenn Kulturen verschmelzen, entsteht Neues – so wie aktuell auf dem europäischen Burger-Markt, wo innovative Ideen und Kombinationen ein ganz neues Statement setzen. Das kannst du auch:

Unser Burger-Tastebook feiert mit dir diese Fusion. Von Spanien bis Polen, von Italien bis Schweden haben wir **die heißesten Trends aufgespürt** und zeigen dir, wie du mit starken Stories, cleveren Produkten und viralen Rezepturen **erfolgreich umsetzt**. Ob messy oder mindful, Signature-Sauce oder smarte Produkte – mit unseren Ideen bietest du außergewöhnliche Burger-Erlebnisse und lockst neue Kundschaft an.

Kostendruck ist kein Kreativitätskiller!

Okay, steigende Kosten können manchmal die Laune verderben – aber bitte nicht den Genuss! Mit unseren kalkulatorisch attraktiven Produktlösungen liefern wir dir **wirtschaftlich und geschmacklich starke Konzepte mit Charakter**. Denn als Marktführer im Burger-Segment hilft dir Salomon FoodWorld®, mit den anhaltenden Herausforderungen zurechtzukommen!

Jan-Hendrik Strenzke
Jan-Hendrik Strenzke
Director Sales

Jochen Kramer
Jochen Kramer
Director Marketing
& Innovation



04

BURGER GUIDE

Ein kulinarischer Roadtrip durch spannende europäische Burger-Konzepte

08

4 HOT BURGER TRENDS

· Extremer Genuss · Neue Lust auf Burger
· Wowstanding · Macht der Worte

16

WHAT'S NEXT?

· Evolution of the Smash!
· Chicken reloaded

20

BURGERVERSUM

Ein Kosmos für sich: unsere galaktische Burger-Auswahl!

22

THAT'S NEW!

· Butternut · Smart
· Kimchi · Line Extensions

BURGER GUIDE

Frische Impulse für deine Karte: entdecke auf unserem kulinarischen Roadtrip, wie Europas angesagte Burger-Stores neue Hypes in echte Erfolgskonzepte verwandeln. Spicken erlaubt!

Europa steckt voller grandioser Burger-Ideen. Ob in Madrid, Mailand oder Malmö – die neuen europäischen Burger-Statements treffen den Puls der Zeit ... Nein, sie SIND der Puls der Zeit. Was die mutigen Rezepturen, nasty Looks, veganen Twists und knalligen Buns vereint?

Der Anspruch an Qualität, Kreativität und Differenzierung. Hier wird „Better Fast Food“ nicht nur gedacht, sondern

gemacht! Multikulturell, speziell, zeitgeistig. Dieser Guide ist kein Reiseführer, sondern dein Ideenfundus!

So viele großartige Konzepte – und doch nicht genug Platz, um sie alle zu zeigen. Wir wissen: da draußen warten noch viele weitere, die es genauso verdient hätten, im Rampenlicht zu stehen.



NEUE LUST AUF BURGER

Lust auf bunte Buns und richtig gute Veggie-Burger? Dann bist du hier genau richtig!



WOWSTANDING

Hier triffst du auf kreative Inszenierungen und Burger-Stores, die anders sind – und genau deshalb im Kopf bleiben.



MACHT DER WORTE

Ungewöhnliche und provokante Namen, die neugierig machen und Lust aufs Probieren wecken – hier findest du sie!



EXTREMER GENUSS

Hier machen außergewöhnliche Kombinationen und echte Messy-Ästhetik einfach Lust auf mehr.



GOIKO

Ob mit Spiegelei, paniertem „Monterey Jack“ oder gleich 360 g gegrilltem Gehacktem im „The Beast“, hier kommt jeder Burger-Liebhaber auf seine Kosten.



BRIOCHEF

„Foodporn-Style“ Burger, saftig, üppig, außergewöhnlich. Mit Spiegelei, Pesto oder Burrata werden sie ihren ausgefallenen Namen mehr als gerecht.



LA MURELLA

Hier warten der Pryngless's Burger mit Kartoffelsticks und Pringles-Sauce, der Lotus Burger mit Lotus-Creme und Keksen sowie der Supreme Burger mit Brie und Foie Gras in Pedro-Ximénez-Reduktion.



SOUL COFFEE BEER

Ob „#50Cent“, „#Tupac“ oder „#CardiB“, diese Burger sind so legendär wie ihre Namenspaten.



LAYTONSTONE TAVERN

Ob der „John Wayne“ mit Tiempo Tequila-BBQ-Soße, smoked Applewood Cheese und Chili con Carne, oder der „William Chase“ mit smoked Wagyu Brisket, Four-Cheese-Mac und Green-Peppercorn-Sauce, hier trifft Kreativität auf pure Genusslust.



SOBE BURGER

Curry-Mayo, Mango-Chutney und ein Social-Media-Auftritt, der fast so knallt wie der Burger selbst.



STRIPCLUB STREETFOOD

Messy Burger, kreative Rezepte à la „The Truffle Drip“ oder „Bacon Biscoff“, alles verpackt in einen richtig flashy Markenauftritt.



FAT HIPPO BURGERS

Süß trifft salzig auf dem PB+JJ Burger: American Cheese, Chunky Erdnussbutter, Bacon Jam und Smoked Chili Jello. Auch Krokette, Cajun-Zwiebelstreifen und Onion Rings bieten extra Crunch.



SEOULS OF MISCHIEF

Nur vier Burger, aber jeder für sich außergewöhnlich: „Gochu-Gang“ mit oi-Muchim-Pickles, Daikon-Slaw und Perilla Leaves, oder „Seouls of Mischief“ mit Umami-Gewürz und geheimer Ssamjang-Mayo.



L'ARTISAN DU BURGER

Französische Burgernamen sprechen Feinschmecker und Paris-Liebhaber an, kombiniert mit hochwertigen Zutaten wie frischem Lachs und Zitronenschale – für echten Gourmet-Charakter.



SMASH! THE BURGER

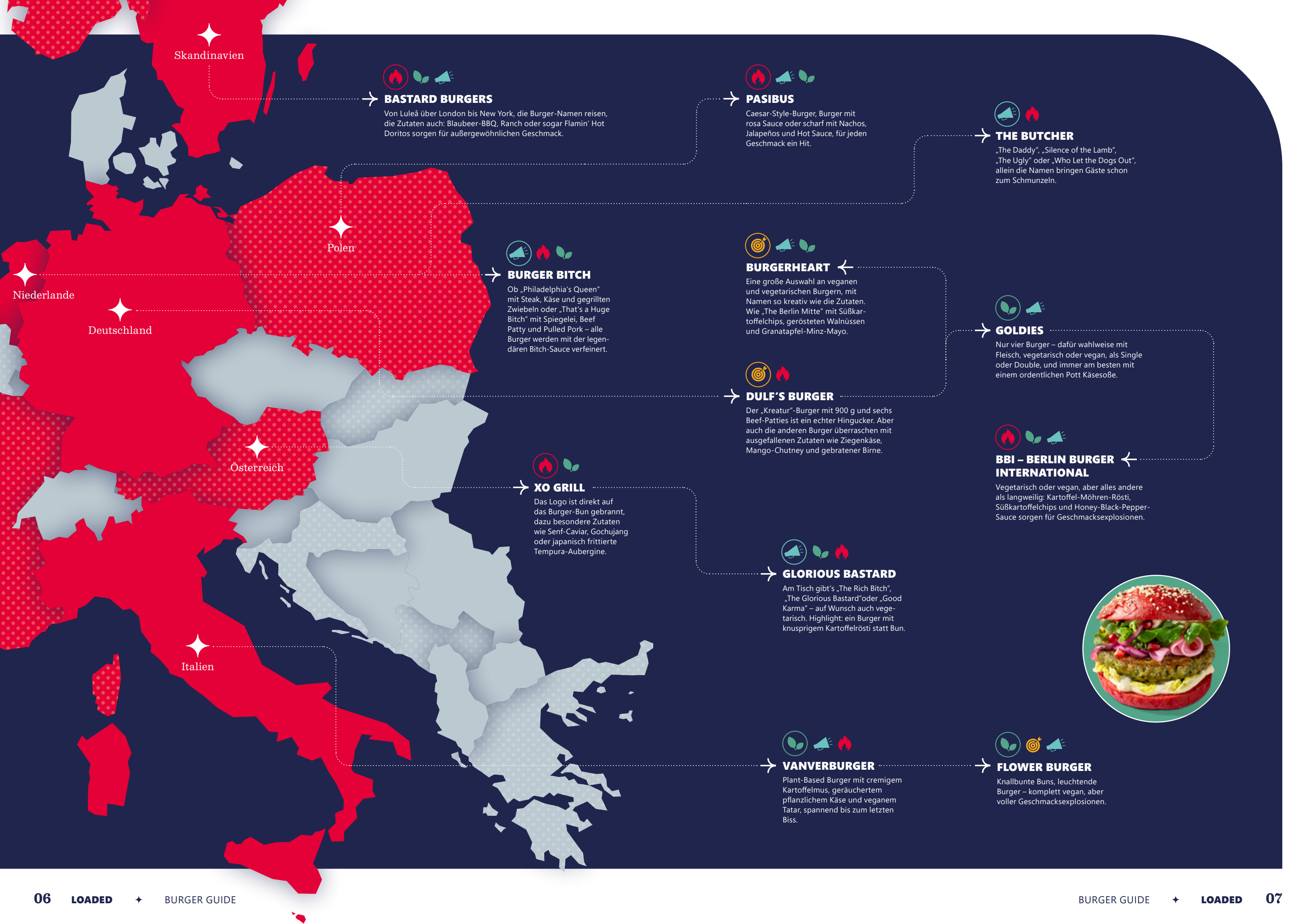
Über Social Media gibt's regelmäßig limitierte Burger: der letzte mit Schweinefleisch-Popcorn, zu Weihnachten sogar einer mit Zuckerstange.



HUNDRED

„La Bestia Parda“: fünf Lagen Doppel-Patties, ein Kilo dry aged Beef – mehr Herausforderung geht nicht.





BASTARD BURGERS
Von Luleå über London bis New York, die Burger-Namen reisen, die Zutaten auch: Blaubeer-BBQ, Ranch oder sogar Flamin' Hot Doritos sorgen für außergewöhnlichen Geschmack.

PASIBUS
Caesar-Style-Burger, Burger mit rosa Sauce oder scharf mit Nachos, Jalapeños und Hot Sauce, für jeden Geschmack ein Hit.

THE BUTCHER
„The Daddy“, „Silence of the Lamb“, „The Ugly“ oder „Who Let the Dogs Out“, allein die Namen bringen Gäste schon zum Schmunzeln.

BURGER BITCH
Ob „Philadelphia's Queen“ mit Steak, Käse und gegrillten Zwiebeln oder „That's a Huge Bitch“ mit Spiegelei, Beef Patty und Pulled Pork – alle Burger werden mit der legendären Bitch-Sauce verfeinert.

BURGERHEART
Eine große Auswahl an veganen und vegetarischen Burgern, mit Namen so kreativ wie die Zutaten. Wie „The Berlin Mitte“ mit Süßkartoffelchips, gerösteten Walnüssen und Granatapfel-Minz-Mayo.

GOLDIES
Nur vier Burger – dafür wahlweise mit Fleisch, vegetarisch oder vegan, als Single oder Double, und immer am besten mit einem ordentlichen Pott Käsesoße.

DULF'S BURGER
Der „Kreatur“-Burger mit 900 g und sechs Beef-Patties ist ein echter Hingucker. Aber auch die anderen Burger überraschen mit ausgefallenen Zutaten wie Ziegenkäse, Mango-Chutney und gebratener Birne.

BBI – BERLIN BURGER INTERNATIONAL
Vegetarisch oder vegan, aber alles andere als langweilig: Kartoffel-Möhren-Rösti, Süßkartoffelchips und Honey-Black-Pepper-Sauce sorgen für Geschmacksexplosionen.

XO GRILL
Das Logo ist direkt auf das Burger-Bun gebrannt, dazu besondere Zutaten wie Senf-Caviar, Gochujang oder japanisch frittierte Tempura-Aubergine.

GLORIOUS BASTARD
Am Tisch gibt's „The Rich Bitch“, „The Glorious Bastard“ oder „Good Karma“ – auf Wunsch auch vegetarisch. Highlight: ein Burger mit knusprigem Kartoffelrösti statt Bun.

VANVERBURGER
Plant-Based Burger mit cremigem Kartoffelmus, geräuchertem pflanzlichem Käse und veganem Tatar, spannend bis zum letzten Biss.

FLOWER BURGER
Knallbunte Buns, leuchtende Burger – komplett vegan, aber voller Geschmacksexplosionen.



EXTREMER GENUSS



*Over-the-top-Kreationen
mit bewusstem Messy-Look
setzen neue Maßstäbe.*

Der Charme des Übertreibens: aus ganz Europa schwappt ein Burger-Trend zu uns, der unkonventionelle Toppings und Zutaten zum Überlaufen bringt. Da trifft höchste Leckerness auf Wow-Effekt – das funkt am Tisch und auf Social Media.

BURGER ALS BÜHNE: LET IT RUN!

Überraschend, beeindruckend, unterhaltsam – bei diesem Trend inszenieren Ausnahme-Burger den Mega-Genuss auf unvergessliche Weise. Es darf wild aussehen: Burger im Cheese-Pool, mit tropfenden Saucen und überlaufendem Spiegelei sowie eigenwilligen Toppings wie Bacon-Jam oder gerösteter Banane. Hier setzt man gezielt auf Überladung und Geschmacksspektakel. Der Look: unperfekt, messy und maximal verführerisch.

KREATIVITÄT: DEIN NEUES MARKENZEICHEN

In einem umkämpften Markt punktet, wer Charakter zeigt. Schluss mit 08/15: Mit kreativen Konzept-Burgern und Soul-Food-Erlebnissen hebst du dich vom Mainstream ab und bleibst bei deinen Gästen im Kopf. Das spricht sich rum – und deine Marke wird zum Marker!

VOM TELLER IN DEN FEED

Was auf dem Teller beeindruckt, funktioniert erst recht auf Social Media. Spektakuläre Burger-Kreationen sind Hingucker, die zum Knipsen und Posten auf Instagram & Co. verleiten. Willst du den viralen Hype vorantreiben: Lade Food-Influencer aus deiner Gegend zum Tasting ein und lass sie deinen trendigen Style feiern. So wird dein Burger zum Content-Star auf Teller und Timeline!



CHEESE POOL BURGER

1	Brioche Burger Bun
200 g	Homestyle Burger
15 g	Tomaten Salsa
10 g	Lollo Bianco
15 g	Süßes Popcorn
15 g	Snack Brezeln
20 g	Tomaten
20 g	Karamellisierte Zwiebeln
10 g	BBQ-Karamellsauce
2	Scheiben Bacon (optional)
200 ml	Chili Cheese Burger Sauce

5 EXTREME GENUSS KOMBIS

Unsere Cheese-Pool-Rezeptur ist nur der Anfang. Lass dich von weiteren Ideen inspirieren:

- 1. Marshmallow & Popcorn:**
Mary Poppins würde sie lieben
- 2. Peanutbutter & Bacon:**
Doppelcrunch mit Nuss & Speck
- 3. Salted Caramel & Pretzel:**
Salz trifft süß trifft Salz. Wow!
- 4. Kimchi & Mac'n'Cheese:**
Korean-Trend loves US-Soulfood
- 5. Cashew & Vanilla:**
Endlich Xmas-Taste das ganze Jahr

WOW STANDING

Kreative Inszenierungen und Interaktionen für einzigartige Gästerlebnisse und virale Momente.



Leidenschaft, Spaß, Vibes, Culture-Clash – das sind die Zutaten dieses Burger-Trends. Außergewöhnlich heißt die Devise – vom ersten Blick bis zum letzten Biss! Das ist Burger-Kult neu gelebt und ausgereizt.

BURGER ALS GESAMTERLEBNIS

Geschmacklich punktest du mit ungewöhnlichen Rezepturen – aber erst deine groovy Servier-Ideen machen dich unverwechselbar. Mit einer visuell herausragenden Inszenierung schaffst du ein weiteres Alleinstellungsmerkmal. Lebe den Burger-Kult, teile das Feeling und spreng das bisher Gewohnte!

WEIRD IS KING!

Gönne deinen Ideen Grenzenlosigkeit. Ein Skateboard als Tablett? Ein Greifautomat, aus dem deine Gäste Pommes & Co. herausfischen? Why not! Je stranger die Optik, desto mehr Staunen, Gesprächsstoff

und Likes wirst du generieren. Mach die Präsentation deiner Burger zum Teil deiner Markenidentität und lade zur Interaktion ein – analog am Tisch sowie digital. Praxistipp: biete es nur als Highlight-Inszenierung in geringer Stückzahl an.

**INTERAKTION
= EMOTION
= ERINNERUNG**

Verpasse dem Burger-Genuss mehr Eventcharakter: Saucen kommen in der Spritze an den Tisch, Dips & Toppings können mit Würfeln ausgespielt werden – so servierst du Unterhaltung und machst den Gast zum Creator. Der wird sein Erlebnis begeistert mit Freunden und auf Social Media teilen.

CATCH ME IF YOU CAN

1	Brioche Burger Bun
150 g	Homestyle Burger
1	Pulled Chicken Burger
15 g	Guacamole
30 g	Tomaten Salsa
10 g	Lollo Bianco
15 g	Karamellisierte rote Zwiebeln

5 IDEEN FÜR CRAZY INSZENIE- RUNGEN

Denke spielerisch und knüpfe an kulturelle oder lokale Besonderheiten und Jahreszeiten an.

- 1. Candy Grabber:** für Side-Dishes mit ganz viel Entertainment
- 2. Bunte Pennyboards:** sorgen als Tablett für real Street-Vibes
- 3. Graffiti-Glasplatten:** unten besprüht, oben servierst du Burger
- 4. Feuerlöscher:** für feurig-scharfe Speisen
- 5. Mini-Holzschlitten:** präsentiert stilvoll den Winterspecial-Burger (Sommer: Mini-Schwimmreifen)

5 IDEEN FÜR INTER- AKTIONEN

Tipp: in der Spielwarenabteilung findest du Inspiration! Achte auf eine hygienische Umsetzung.

- 1. Saucenspritzen:** als Extra-Kick für Saucen-Junkies
- 2. Schaumkanone:** spritzt z. B. Baconschaum aus der Espuma
- 3. Hip Hop Hooray:** Sonnenbrillen & dicke Goldketten gibt's zum N.Y.C.-Menü
- 4. Steinmauer-Tapete:** als Tischset, dazu bunte Kreiden zum Bemalen
- 5. Pommes-Pong:** Tischtennisball, Pommes-Becher, und wer trifft, darf essen



NEUE LUST AUF BURGER

*Der Burger macht jetzt
auf bunt & gesund!*

Flower mit viel Power: kunterbunt, pflanzlich und vollwertig lässt man die neue Burger-Diversität in vielen Hotspots hochleben. Ganz ohne Verzicht, aber mit einer riesigen Portion Spaß und Genuss!

NATÜRLICHE VIELFALT & JEDE MENGE SPASS

„Iss den Regenbogen“ heißt ein beliebter Tipp für gesunde Ernährung. Der natürliche Bunte-Burger-Trend hilft dabei: Pflanzenbasierte Patties, vegane Saucen, reichlich frisches Gemüse und mit Pflanzen-saft gefärbte Buns holen den Regenbogen mitsamt guter Nährstoffe auf den Teller. Das Ganze schenkt Gaumen und Augen neue Kicks und sieht so fröhlich aus – da denkt niemand an Verzicht!

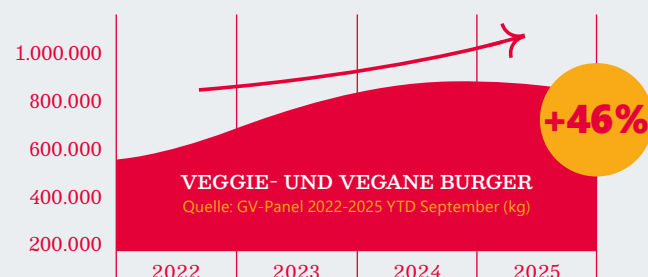
VOLL AUF DIE ZWÖLF, STATT KOMPROMISS

Nachahmung war gestern! Bohnencreme statt Ketchup, Wildkräuter statt Eisberg, Granatapfel statt Bacon – was heute ins Bun kommt, ist ein neu gelebtes Burger-Upgrade: geschmacklich, optisch, emotional. So sprechen bunte Blumen-Burger andere Zielgruppen an und generieren neues Umsatzpotenzial.

KEIN BEEF MIT BEEF

Zum Glück ist Veggie längst erwachsen geworden und muss sich nicht mehr als Fleisch-Alternative auf dem Burgermarkt präsentieren. Konsequenter durchgezogen, verleiht das Konzept „Bunt & gesund“ dem einstigen Junk-food ein komplett neues Image – und darf sich selbstbewusst auf Augenhöhe neben Beef, Bacon & Co. positionieren.

**Wachstum
Veggie und
vegane Burger
im Außer-
Haus-Markt:**



HOLY OATS BURGER

1	Pinkes Burger Bun
110 g	Green Oat Burger
10 g	Feldsalat
5 g	Kresse
20 g	Vegane Mayo
10 g	ingelegte rote Zwiebeln
20 g	Rettich
10 g	Granatapfelkerne
10 g	Eisbergsalat

Tipp

Mit einem clever konzierten Veggie- & Beef-Sortiment holst du alle Burger-Lover begeistert an einen Tisch. Win-win für deine Gäste – mehr Gewinn für dich!

DIE MACHT DER WORTE

*Ob edel oder edgy, süß oder scharf –
mach deine Burger zu unverwechselbaren
Charakteren!*



THE MOLDY MOO

1	Premium Giant Burger Bun
200 g	Prime Cut Burger
40 g	Blauschimmelkäse
20 g	Selleriemayo
10 g	Granatapfelkerne
10 g	Rote Zwiebeln
10 g	Salat & Sprossen



Es ist nicht egal, wie dein Burger heißt! Ein kleines Beispiel zeigt dir, was Storytelling kann: Nenne dein größtes Angebot „Godzilla Burger“ – und alle Gäste werden wissen, dass er ihren Monsterhunger stillen kann. So können Worte auch aus simplen Rezepturen echte Verkaufsraketen machen!

NAMING IST KEINE DEKO – ES IST UMSATZ

Kreatives Naming ist ein Tool, um dein Angebot vom Wettbewerb abzuheben. Erinnerst du dich an den „Pinocchio-Teller“ aus deiner Kindheit? Modernisiere diese Strategie und erzähle deine Burger-Rezeptur auf besondere Weise. Mit einem individuellen Naming stärkst du deine Markenidentität und sorgst für Wiedererkennung.

DER EFFEKT HINTER DEM NAMEN

Wenn deine Gäste schon beim Lesen der Karte grinsen und miteinander ins Gespräch kommen, erinnern sie sich auch später noch an „den mit den verrückten Namen“. Warum? Kreatives Naming und Storytelling erreicht die Menschen auf rein emotionaler Ebene – das gibt Sympathiepunkte und überlagert rationale Überlegungen. So setzt du Kauf- und Klick-Impulse. Denn, was auffällt, will probiert werden – und geteilt.

5 ANSÄTZE FÜR CATCHY BURGER-NAMEN

Wecke die Entdeckerfreude deiner Gäste und mach dein Angebot social-media-ready!

1. Denke in Bildern und Charakteren

Mach deinen Burger zur Figur, zum Erlebnis, zur Legende. Beispiel: „Mephisto's Hellfire“ mit Ghost Pepper Sauce, teuflischen Jalapeños und einem Warnhinweis. Hier könntest du direkt noch zu einer Höllen-Challenge aufrufen.

2. Anspielungen und kleine Stories regen an

Kreativität schlägt dabei Klarheit. Beispiel: Der Smash-Burger „Rocky Balboa“ oder ein grüner Plant-Burger namens „Waldfee“ – inklusive zauberhaftem Märchen. Hol dir Unterstützung von der KI!

3. Lass die Zutat sprechen

Verstecke nicht, was drin steckt – hole auch aus einfachen Rezepturen viel heraus. Mach eine Zutat zum Hero! Beispiel: Im Burger „Der Schimmelige“ spielt Blauschimmelkäse die Hauptrolle. Mit dem Namen „Pesto Punch Burger“ lässt du deine Gäste sofort wissen, was sie erwartet.

4. Sei mutig und provokant

Deine Marke tritt rougher auf? Dann muss sich das im Naming spiegeln. Wer polarisiert, hat die Aufmerksamkeit auf seiner Seite. Beispiele: „Elon Mustard Bastard“ mit kleckernder Senfsauce, „Cheaty Donald“ hat für den Cheat Day besonders dick aufgetragen oder „Mafia Deluxe“ mit schwarzem Bun, einem Steakmesser darin und einem „Blutbad“ aus extrascharfer Chilisauce.

5. Erfinde deine eigene Serie

Namenswelten schaffen Markenwelten – das sorgt für Wiedererkennung. Beispiel: „King oder Queen of Crunch, ... of Fire, ... of Cheese, ... of Greens“ oder du lehnst dich an Namen von beliebten Filmen, Bands, Songs oder Schauspielern an.



What's next?

Splash hier, Smash da! Kaum ein anderer Burger-Stil hat je für so viel Aufsehen gesorgt wie der Smash Burger. Das Konzept: Die Hack-Kugel wird direkt auf die heiße Platte gedrückt, wodurch ein extra-dünnes Patty mit ausgefransten Rändern, köstlichen Röstaromen und einer superknusprigen Oberfläche entsteht. Der Hype hält an – und die schnelllebige Szene entwickelt bereits kreative Abwandlungen ...



Oklahoma Style
Beim Smashen drückt du fein geschnittene Zwiebeln mit ins Patty. Sie karamellisieren auf der Grillplatte, sorgen für zusätzliche Röstaromen und einen unverwechselbar süßlichen Geschmackskick.



EVOLUTION OF THE SMASH!



NEU
Jetzt auch
als 100 g
Variante

SMASH BLEIBT – ABER NICHT STEHEN

Der Smash Burger ist gekommen, um zu bleiben. Doch wer nur beim Original stehen bleibt, verpasst das Potenzial. Jetzt geht es um Weiterentwicklung: kreativ, charakterstark und unverwechselbar. Für mehr Spielraum bekommst du unseren Smash Burger jetzt auch in zwei Grammaturen: 80 g und 100 g. Smash it – cause it's hot!

Trend-update!

Aktuell wandeln zwei Styles den Smash Burger ab:

SIGNATURE STATT STANDARD

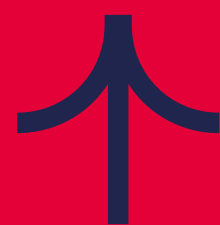
Nutze den Smash-Trend als Plattform für deine Individualität und Kreativität – z.B. mit besonderen Toppings, hausgemachten Saucen und Plant-based-Varianten. Tipp: schneller und flexibler bist du mit Pre-smashed-Angeboten!

Patty Melt im Brioche Toast

Ein in Butter gesmashtes Patty mit karamellisierten Zwiebeln und darüber zerfließendem Käse kommt direkt von der Plancha zwischen zwei angebräunte, gebutterte Brioche-Scheiben. Herzhaft, süßlich, wow!



„Lieb's: Shokupan heißt das angesagte japanische Brioche-Style Milchbrot. Sooo fluffig und yummie!“



What's next?



(Nicht) Einfach zu toppen!

Chicken ist

startklar für deine Handschrift und ...

BEWÄHRT IST GUT. NEU INTERPRETIERT IST BESSER.

Gäste lieben vertraute Produkte – aber nur, wenn sie spannend bleiben. Chicken schafft diesen Balanceakt: sicher in Geschmack und Konsistenz, aber mit viel Potenzial für kreative Twists. Wenn du sie umsetzt, bleibt dein Angebot attraktiv und Gäste kommen gerne wieder.

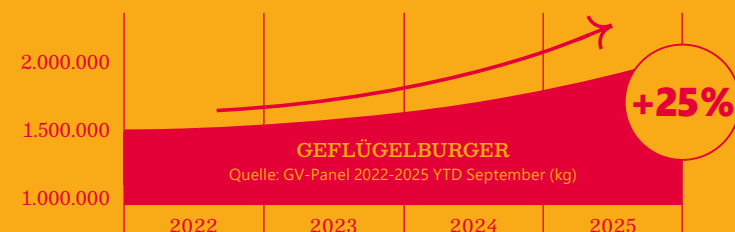
VIELSEITIG & VIELVERSPRECHEND

Chicken ist ein kulinarisches Chamäleon: es ist ethno-flexibel, kann asiatisch mariniert, amerikanisch frittiert oder mediterran kombiniert werden. Es passt sich fast allen Vorlieben, jeder Stilrichtung, allen Altersgruppen, jeder Tageszeit und allen Anlässen an. Kurz: Chicken ist deine Bank – und bereit, mit dir den next level zu kapern!

... die Wünsche deiner Gäste. Wir hätten ein paar Ideen

CHICKEN RELOADED!

Seine Beliebtheit steigt und steigt, seine Wandlungsfähigkeit kennt keine Grenzen: Chicken ist das perfekte Trendprotein für immer neue Burger-Ideen. Ob spicy, süß, halal, pulled, paniert oder pur – so vielseitig wie seine Zubereitungsarten, so breit ist deine Zielgruppe.



CHICKEN-CHIC MAL ANDERS

Spiele mit Texturen:

Garniere oder paniere es mit Super-Crunch wie knusprigen Onion Rings, Cornflakes oder Tortilla Chips.

Lass es fließen:

Überrasche mit messie-mäßig triefenden sweet & spicy Saucen wie Honig-Sriracha, Bacon-Jam oder Pfirsich-Senf.

Buns mal anders:

Würzig-scharfes Chicken liebt den süßlichen Taste von Bao-Buns, Waffeln, Donuts oder Croissants.

BURGER VERSUM

Ein Kosmos für sich: unsere galaktische Burger-Auswahl!

Buns



**BRIOCHE
BURGER BUN**
VEGAN



**LAUGEN
BURGER BUN**
VEGAN



**SMASH
BURGER BUN**
VEGAN



**FOCACCIA
BURGER BUN**
VEGAN



**HOMESTYLE
BURGER BUN**
VEGAN



**GIANT
BURGER BUN**
VEGAN



**PREMIUM GIANT
BURGER BUN**
VEGAN

Chik'n®



**HOMESTYLE
CHIK'N® BURGER**
GEGART, GEWÜRZT



**PULLED
CHIK'N® BURGER**
GEGART, GEWÜRZT



**CRUNCHY
CHIK'N® BURGER**
GEGART, GEWÜRZT



**RANCH MASTER
CRISPY CHIK'N®
BURGER**
GEGART, GEWÜRZT

Beef



**PRIME CUT
BURGER**
ROH, UNGEWÜRZT



**SMASH
BURGER**
ROH, UNGEWÜRZT



**HOMESTYLE
BURGER**
ROH, UNGEWÜRZT



**HOMESTYLE
ANGUS BURGER**
ROH, UNGEWÜRZT



**HOMESTYLE
SIMMENTAL
BURGER**
ROH, UNGEWÜRZT



**HITBURGER
HAMBURGER**
ROH, GEWÜRZT

Plant-Based



**GREEN HEROES PLANT
CRUNCHY CHIK'N® BURGER**
VEGAN



**GREEN HEROES PLANT
HOMESTYLE BURGER**
VEGAN



**GREEN HEROES PLANT
SMASH BURGER**
VEGAN



**GIANT
BURGER**
ROH, GEWÜRZT



**HITBURGER
CLASSIC**
ROH, UNGEWÜRZT



**RANCH
MASTER
HAMBURGER**
ROH, GEWÜRZT



**QUICK & EASY
BURGER**
GEGART, GEWÜRZT



**HITBURGER
PLUS**
ROH, GEWÜRZT



**RANCH
MASTER
GIGABURGER**
ROH, GEWÜRZT



**SMART
BURGER**
ROH, GEWÜRZT

Toppings



**PICKLED JALAPEÑOS
NACHO SLICES**
VEGAN



**GRILLGEMÜSE
MEDITERRANEAN**
VEGAN

Vegan



RED OAT BURGER
VEGAN, GEGART



GREEN OAT BURGER
VEGAN, GEGART



UMAMI MASTER
VEGAN, GEGART



**SUNNY
VEGGIE BURGER**
VEGAN, GEGART



**MEDITERRANEAN
VEGGIE BURGER**
VEGAN, GEGART



**BUTTERNUT
SQUASH BURGER**
VEGAN, GEGART



**CRUNCHY
KIMCHI BURGER**
VEGAN, GEGART



CHUNKY SALSA
VEGAN

Saucen



WHITE BBQ SAUCE
VEGAN



**CHILI CHEESE
BURGER SAUCE**
VEGETARISCH



**THE REAL
BURGER SAUCE**
VEGAN



REDPEPPAJAM®
VEGAN



**GUACAMOLE
CLASSIC EXTREME
SUPREME**
VEGAN



MANGO DIP
VEGAN



ASIA SAUCE
VEGAN



BUTTERNUT SQUASH BURGER

Dieses vegane Patty nimmt deine Gäste mit auf eine kulinarische Reise. Im Vordergrund des Genuss-Trips steht der Butternut-Kürbis mit seinem süß-nussigen, leicht buttrigen Charakter – begleitet von gerösteten Kürbiskernen, die seine Nussnote mit Crunch ergänzen. Dann kommt der Twist! Schwarzer Reis – einst als „verbotener Reis“ den Kaisern vorbehalten – verfeinert mit edler, aromatisch nussiger Note das Geschmacksprofil und verleiht der zarten Textur Biss. Orientalische Gewürze sorgen für noch mehr Spannung und Explorer-Spirit am Gaumen. Eine herausragende Patty-Persönlichkeit, die Geschichten erzählt und Lust auf mehr macht.



DEIN NUTZEN ALS GASTRONOM:

- **Hoher Gästewert:** Produkt mit Charakter – bringt Farbe, Vielfalt und Story auf die Karte.
- **Innovatives Veggie-Angebot:** Hebt sich durch Zutaten und Geschmack vom Standard ab.
- **Kein Aufwand:** Kein Schneiden, Formen oder Würzen – komplett vorbereitet und ready to heat.
- **Zeit- & kostensparend:** Reduziert Zubereitungszeit und Personaleinsatz deutlich.



BUTTERNUT SQUASH BURGER

Veggie mit Persönlichkeit: Butternut-Kürbis trifft orientalische Würze, schwarzen Reis und goldbraun gebratene Kürbiskerne. Ein echter Gästemagnet mit nussig softer Textur.

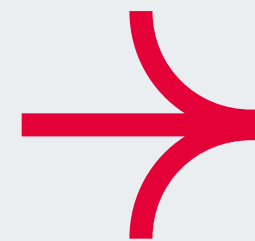
- Trend-Highlight für deine Burger-Karte
- Kernige Textur mit saftigem Butternut Squash
- Handmade-Optik mit großen Kürbistücken

ZUBEREITUNG	
vorgebraten	ca. 90 g



*Der Burger-Moment
mit Fernweh-Garantie!*

That's new!



Jahrhundertealte
koreanische Handwerkskunst
als neues It-Thing.

CRUNCHY KIMCHI BURGER

Korea ist mehr als nur K-Pop – es ist der neue Hotspot für kulinarische Trends. Ganz vorne dabei: Kimchi, das ikonische, fermentierte Soulfood, das weltweit Foodies begeistert. Jetzt findet das Kult-Gemüse seinen Weg in deine Küche – und in ein ganz neues Format. Wir haben Kimchi Fried Rice in Patty-Form gepackt – mit einer knusprigen Panade aus Cornflakes und Rote Bete. Das Ergebnis? Ein farbenfroher, moderner Burger, der Korea-Feeling mit innovativem Foodstyle verbindet.



DEIN NUTZEN ALS GASTRONOM:

- **Story sells:** Koreanischer Trend, authentischer Geschmack, auffälliger Look – überzeugt Gäste und steigert den Absatz.
- **Ready to heat:** Einfach zubereiten, schnell servieren – ideal für jedes Equipment und jeden Küchenablauf.
- **Konstante Qualität:** Gleichbleibender Geschmack und Textur – unabhängig von Personal und Erfahrung.
- **Flexibel einsetzbar:** Als Burger, Topping, Add-On, Tellermitte, Snack oder Bowl-Element – passt in viele Konzepte.



CRUNCHY KIMCHI BURGER

Ferment-Trend meets Burger: knusprige Weizen-Gemüse-Panade umhüllt fermentierten Kimchi! So kommt das koreanische Trendgemüse mit seinem charakteristischen Kick extra-stylisch auf deine Karte.

- Korean-Trend: Kimchi im Burger
- Knusprig, stylisch & vegan
- Einfach im Handling, sicher im Einsatz

ZUBEREITUNG

vorgebraten ca. 90 g



That's new!

SMART BURGER



Referenz:
HOMESTYLE
BURGER



Innovation:
SMART
BURGER



Der Smart Burger ist unsere wirtschaftliche und zeitgemäße Antwort auf die anhaltende Burger-Lust. Clever gedacht für Küche, Gast und Umwelt, punktet die smarte Hybridrezeptur aus Rindfleisch und Weizenprotein mit vielen Vorteilen: 100%iger Beef-Geschmack, aber deutlich weniger Garverlust – so bleiben die Portionsgrößen konstant, während sich der Wareneinsatz reduziert. Mit weniger Fett und ca. 35 % weniger CO₂e als unser Homestyle Burger* trifft der Smart Burger zudem den Zeitgeist: bewusster essen, nachhaltiger handeln, ohne Kompromisse beim Geschmack. Obendrein verbessert die geringere Rauchentwicklung beim Braten das Küchenklima. Ein smartes Angebot, das Ertrag, Effizienz und Erlebnis verbindet – entwickelt für innovative Küchen, die strenger kalkulieren müssen als je zuvor.



SMART BURGER

Cleverer Lösung für Gast, Küche & Umwelt: Dieser Hybrid mixt original Burger-Meat mit Weizenprotein. Das Ergebnis? Voller Beef-Geschmack, schlaue Kalkulation, mehr Nachhaltigkeit und ein gutes Gewissen.

- Ca. 35 % weniger CO₂e als unser Homestyle Burger*
- Günstigerer Wareneinsatz bei 50 % weniger Garverlust
- 100 % Homestyle Beef Erlebnis

ZUBEREITUNG

roh 150 g



DEIN NUTZEN ALS GASTRONOM:

- **Kosten im Griff:** Die Hybridrezeptur reduziert Rohstoffeinsatz und entlastet die Kalkulation.
- **Mehr Ertrag:** 50 % weniger Garverlust – maximale Ausbeute bei jedem Patty.
- **Weniger Aufwand:** Kaum Rauchentwicklung, konstante Ergebnisse, sauberes Arbeiten.
- **Bewusster Genuss:** 35 % weniger Fett und kleinerer CO₂-Footprint – zeitgemäß, leicht und nachhaltig.

Smart für Küche, Gast und Umwelt!

That's new!



180 G
150 G
100%
GESCHMACK



NEU

180 Gramm HOMESTYLE BURGER

- ♦ Die clevere Alternative zum 200 g Patty
- ♦ Gleicher Durchmesser wie das 200 g Patty – passt zu bestehenden Buns und Präsentationen
- ♦ Bereits etablierte Grammatur im Markt, von Gästen wie Profis akzeptiert
- ♦ Optimales Verhältnis aus Größe, Preis und Kalkulation



NEU

150 Gramm HOMESTYLE ANGUS BURGER

- ♦ Neues Format im Premium-Beef-Bereich
- ♦ Ergänzt den beliebten 200 g Homestyle Angus Burger
- ♦ Premium-Qualität mit angepasster Portionsgröße
- ♦ Perfekt für Premium-Burger-Kreationen mit einer besseren Kalkulation

Mehr Auswahl, mehr Flexibilität: Die neuen Homestyle Grammaturen!

Du suchst nach Möglichkeiten, dem steigenden Preisdruck zu begegnen, ohne bei Genuss und Qualität zu sparen? Unsere Lösung: smarte Erweiterungen bewährter Homestyle-Burger-Klassiker. Mit neuen, marktgerechten Grammaturen bieten wir dir Einsparpotenzial sowie ein Plus an Flexibilität – und das bei gleichbleibendem Format und gewohntem Geschmackserlebnis.

Jetzt in klein! HOMESTYLE BURGER BUN

- ♦ Neu im Sortiment als 4-Inch-Variante (80 g)
- ♦ Passend zum 150 g Angus Burger oder anderen kleineren Patties
- ♦ Gleichbleibend fluffig, goldbraun und optisch im Homestyle-Look



NEU



DEIN NUTZEN ALS GASTRONOM:

Mehr Wirtschaftlichkeit: Optimale Portionsgrößen für unterschiedliche Preisniveaus

Mehr Auswahl: Neue Zwischen-Grammaturen für jeden Bedarf

Mehr Flexibilität: Einfach kombinierbar mit bestehenden Buns und Patties

Mehr Akzeptanz: Alle Formate marktgerecht und bewährt

That's new!

RANCH MASTER CRISPY CHIK'N® BURGER

Der Ranch Master Crispy Chik'n® Burger ist dein mega-flexibler Einstieg ins boomende Geflügel-Segment – mit maximaler Sicherheit und minimalem Aufwand. Das saftige Chik'n®-Patty in goldbrauner Cornflakes-Panade liefert doppelten Genuss: außen extra crispy, innen herrlich zart. Ganz bewusst ohne Schärfe entwickelt, spricht er wirklich alle Gäste an – ob jung oder alt, in der Gemeinschaftsverpflegung, im Imbiss oder im Casual Dining. Ein echter Allrounder, der in jedes Konzept passt und garantiert überzeugt.



DEIN NUTZEN ALS GASTRONOM:

- **Einstiegsprodukt mit großem Potenzial**
Das Chicken-Segment wächst rasant – der Ranch Master Crispy Chik'n® Burger bietet dir eine kosteneffiziente Lösung.
- **Ohne Schärfe – für alle Gäste geeignet**
Ideal für Familien, Kinder und alle, die es ausgewogen mögen – ein vielseitiger Publikumsliebbling.
- **Einfach und zuverlässig in der Anwendung**
Konstante Qualität, sichere Kalkulation und eine unkomplizierte Zubereitung sorgen für maximale Effizienz in der Küche.



*Du liebst es scharf?
Dann nimm unseren
Crunchy Chik'n® Burger!*



RANCH MASTER CRISPY CHIK'N® BURGER

Einer für alle: saftig zartes Chik'n® umhüllt von crunchy Flakes-Panade. Hier harmonisiert Knusperlust mit natürlich vollem Geschmack. Ganz ohne Schärfe ist der Allrounder für klein & groß geeignet.

- Crispy Flakes-Panade & saftiger Biss
- Allrounder ohne Schärfe für alle Gästegruppen
- Kalkulations- und 100 % Produktsicherheit

ZUBEREITUNG
gegart ca. 90 g



HALAL ✦

NEUHEITEN & TRENDSETTER



NEU: BUTTERNUT SQUASH BURGER



NEU: CRUNCHY KIMCHI BURGER



NEU: SMART BURGER



NEU: RANCH MASTER CRISPY CHIK'N® BURGER

→ BURGER				PALETTEN-FAKTOR			ALLERGENE LT. REZEPTUR*			ZUBEREITUNG									ROHSTOFF/ KOSTFORM
Produkt	Art.-Nr.	Einheit	OK	Kartons pro Palette	Lagen pro Palette	Kartons pro Lage	Gluten	Laktose	Sonstige	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
NEU: BUTTERNUT SQUASH BURGER	50 005 00	4 × 1,17 kg = 4,68 kg (1,17 kg = 12–14 Stück à ca. 90 g)	•	120	10	12				•	•					•	•		🌿
NEU: CRUNCHY KIMCHI BURGER	50 005 36	4 × 1,08 kg = 4,32 kg (1,08 kg = 11–13 Stück à ca. 90 g)	•	84	7	12	+		AY	•						•	•		🌿
NEU: SMART BURGER	50 005 39	150 g × 35 Stück = 5,25 kg	•	120	10	12	+				•	•	•	•					🐄
NEU: RANCH MASTER CRISPY CHIK'N® BURGER	50 005 33	4 × 1,5 kg = 6 kg (1,5 kg × 15–17 Stück)	•	72	9	8	+			•				•			•		🐔
HOMESTYLE BURGER	85 455 00	125 g × 40 Stück = 5 kg		120	10	12													
	84 941 00	150 g × 36 Stück = 5,4 kg		108	9	12													
NEU: 180 G	50 005 05	180 g × 28 Stück = 5,04 kg	•	120	10	12					•	•	•	•					🐄
	84 942 00	200 g × 27 Stück = 5,4 kg		108	9	12													
	84 943 00	250 g × 23 Stück = 5,75 kg		120	10	12													
HOMESTYLE ANGUS BURGER	50 005 03	150 g × 36 Stück = 5,4 kg	•	108	9	12					•	•	•	•					🐄
NEU: 150 G	85 048 00	200 g × 27 Stück = 5,4 kg		108	9	12													
HOMESTYLE BURGER BUN	50 005 09	2 × 25 × 80 g = 4 kg	•	32	8	4	+				•							•	🌿
NEU: 80 G	84 670 00	2 × 18 × 105 g = 3,78 kg		32	8	4						•							
SMASH BURGER	50 003 13	80 g × 54 Stück = 4,32 kg	•	120	10	12						•							🐄
NEU: 100 G	50 005 07	100 g × 50 Stück = 5 kg		120	10	12							•						
HOMESTYLE CHIK'N® BURGER	85 454 00	4 × 1,5 kg = 6 kg (1,5 kg = 10–13 Stück à ca. 120 g)	•	54	9	6	+		AY	•							•		🐔
PULLED CHICKEN BURGER	84 673 00	3 × 2,4 kg = 7,2 kg (2,4 kg = 24 Stück à 100g)	•	77	7	11			BM	•	•	•	•		•	•			🐔
GREEN OAT BURGER	85 285 00	4 × 1,1 kg = 4,4 kg (1,1 kg = 9–11 Stück à ca. 110 g)	•	108	9	12	+				•	•	•				•		🌿
PRIME CUT	85 073 00	200 g × 25 Stück = 5 kg	•	120	10	12						•	•	•					🐄
BRIOCHE BURGER BUN (VEGAN)	84 883 20	80 g × 20 Stück = 1,6 kg	•	72	18	4	+				•							•	🌿
PREMIUM GIANT BURGER BUN	85 114 00	2 × 16 Stück × 125 g = 4 kg	•	32	8	4	+		AS	•								•	🌿
LAUGEN BURGER BUN	84 694 00	80 g × 48 Stück = 3,84 kg	•	56	7	8	+				•							•	🌿

OK: Nicht kennzeichnungspflichtig; enthält keine Zusatzstoffe, die auf Menüboard bzw. Speisekarte zu kennzeichnen sind.

Allergene: BM = Senf / AY = Soja / AS = Sesam Rohstoff / Kostform: 🐔 Hähnchenfleisch 🐄 Rindfleisch 🌿 Vegan 🌱 Vegetarisch
Zubereitung: 1 Kombidämpfer / Backofen 2 Pfanne 3 Griddleplatte / Grill 4 Impinger 5 Kontaktgrill 6 Mikrowelle 7 Merrychef 8 Fritteuse 9 Auftauen

☉ empfohlene Zubereitung • mögliche Zubereitung