



Restalia renueva TGB, la primera cadena de hamburguesería española

- *Tras 9 años, la compañía ha inaugurado la primera evolución del concepto en el local del centro comercial La Vaguada en Madrid: nuevo logo, nuevos colores y nueva carta para la generación TGB 2.0*

*-**Más grande:** TGB estrena carta con todas sus hamburguesas de 150gr y con hasta cuatro pisos de carne de formulación propia 100 % vacuno sin aditivos acompañada de ingredientes frescos y de calidad superior*

*-**Más verde:** la compañía presenta un cambio de look con nuevos Pantones de verdes y hasta el suyo propio, para abanderar un TGB más sostenible y con una carta con más oferta veggie*

*-**Más cool:** evoluciona sus bicicletas fixie y añade las inconfundibles Super 73, para fomentar el transporte limpio y la vida activa*

- *Restalia Brands cuenta con más de 160 unidades de negocio de TGB en tres países europeos: España, Italia y Portugal, y se posiciona como la primera marca española de burgers en número de locales*

Madrid, 07 de abril de 2022 - The Good Burger, el restaurante para los amantes de las buenas hamburguesas y del estilo urbano, estrena imagen y carta, renovando el concepto de burger Lifestyle. Restalia Holding – TGB The Good Burger, 100 Montaditos, La Sureña, Panther Organic Coffee y Pepe Taco- ha inaugurado la nueva era de TGB en el local del centro comercial La Vaguada, en Madrid. *“Hace nueve años nos atrevimos a lanzar una hamburguesería de calidad para una nueva generación, en un momento en el que las hamburgueserías de estilo americano abundaban en nuestro país. Conseguimos diferenciarnos y hoy en día somos la primera cadena de hamburgueserías española. Además, ha sido elegida durante seis años consecutivos como la mejor hamburguesería por los clientes”,* afirma José María Capitán, fundador y presidente ejecutivo de Restalia Holding, y añade: *“actualmente contamos con más de 160 unidades de negocio en tres países, y desde nuestro departamento de innovación hemos querido presentar un formato 2.0 para impulsar el crecimiento de la marca en esta nueva etapa tan importante para la hostelería”.*

La compañía, que lanza su nueva versión en el local del C.C. La Vaguada, irá aplicando los restylings progresivamente en sus locales. Los nuevos TGB que abran sus puertas de ahora en adelante, ya lo harán con esta nueva imagen más disruptiva. La compañía prevé más de 20 aperturas en 2022.

Más que una hamburguesería, una filosofía

Desde la marca, explican en qué consiste el nuevo TGB. *“Venir a TGB es disfrutar de una experiencia gastronómica de calidad, en la que se entremezcla el diseño de nuestros locales con una carta sorprendente e innovadora que no dejará indiferente a nadie. TGB se ha convertido en una filosofía que ha marcado una generación. Ahora queremos evolucionar con ella, la generación TGB 2.0.”*

La compañía presenta también un logo renovado y nuevos colores: *“Hemos transformado el logo para hacerlo vivo, dinámico, en constante movimiento igual que nuestra marca. Hemos incrementado el número de Pantones de verde, incluso hemos creado el nuestro propio, el tono TGB 627”*.

Burgers más grandes y de calidad superior

El nuevo TGB contará con una carta renovada, que estará disponible en todos los establecimientos en las próximas semanas. Y es que, si algo tienen claro en Restalia y su departamento de I+D, es la opinión de sus seguidores. Para su nueva carta, TGB apuesta por hamburguesas de 150gr de carne, con ingredientes frescos y de calidad *“Las hamburguesas de TGB son únicas gracias a su carne de formulación propia 100 % vacuno sin aditivos, conservantes o antibióticos, planchada al momento. Las piezas de las hamburguesas de pollo se elaboran con filetes de pechuga de pollo entera, no conformado. Por su parte, el pulled pork está compuesto por el 80 % de paleta de cerdo deshilachada y es cocinada a baja temperatura en el local. La clave de nuestro éxito es evolucionar e innovar de la mano de nuestros seguidores y seguir ofreciéndoles calidad a un precio smart cost”*, añade Capitán.

Otro de sus productos más demandados son sus appetizers, los famosos Epic Chicken o los imperdibles aros de cebolla que se elaboran en el local en el momento de la orden, al igual que los nachos, que se fríen cuando se hace el pedido. Por cierto, las patatas fritas de TGB no tienen aceite de palma. No nos podemos olvidar de su pan estilo brioche, de receta patentada y formulación propia, ahora también disponible en versión vegana.

“Los consumidores nos pedían un tamaño más grande y así lo hemos hecho”, comenta Capitán, y es que los amantes de la buena hamburguesa podrán disfrutar de la carne de 150gr. en toda la carta, incluidas sus Special Burgers, como la Blue Mountain, la 50 Shades o la Cheese Lover, todas bajo la firma de la chef ejecutiva de Restalia, Silvia de Antonio.

La sección de postres, de la que forman parte los Shakes que, siguiendo la línea de la calidad y frescura de la oferta, también se preparan directamente en el local; cuenta con una gran novedad: los UFOS, unas obleas elaboradas con ingredientes naturales, que están hechas por manos de mujeres colombianas en peligro de exclusión, a las que Restalia ayuda fomentando su crecimiento económico e igualdad de género.

El verde TGB: sostenibilidad y carta veggie

Más verde que nunca, TGB reduce los materiales de un solo uso y apuesta por un packaging 100 % reciclado y reciclable, bombillas LED de bajo consumo, y puntos de reciclaje en sus locales. Además, al elaborar los productos cuando son ordenados por el consumidor, y no antes, lucha contra el desperdicio alimentario al final del día.

En esta evolución de marca, The Good Burger les ha dado gran importancia a las propuestas *plant based* ampliando su oferta vegetariana y vegana de alta calidad, de la mano de proveedores nacionales e internacionales especializados en este sector. Todo ello se traduce con cuatro nuevas referencias como la Meatless Burger o la Crunchy Chickenless, elaboradas con carne 100 % vegetal.

Cerveza de calidad servida en cristal

En TGB 2.0 se servirá una carta de cervezas con las mejores referencias apta para todos los gustos, desde la clásica Heineken, la Paulaner, El Águila sin filtrar, entre otras.



www.thegoodburger.com

Restalia, la mejor forma de emprender

Restalia Holding –100 Montaditos, Cervecería La Sureña, The Good Burger, Panther Organic Coffee y Pepe Taco–, es una compañía de origen español líder en restauración organizada y cuyas marcas han revolucionado el sector. Lleva más de 20 años innovando en la hostelería y el ocio, introduciendo conceptos nuevos que han triunfado y que otros han replicado en el mercado.

Restalia ofrece modelos de franquicias más flexibles, de máxima calidad y con un formato smart cost que dan respuesta a las nuevas demandas de los consumidores. El grupo está comprometido con el emprendimiento: genera oportunidades de crecimiento y desarrollo dentro del sector y funciona como una apuesta sólida para los emprendedores.

www.gruporestalia.com

Para más información:

Departamento Comunicación de Restalia | 91 351 90 01

Jennifer López | jennifer.lopez@gruporestalia.com

Gabriela Mantero | gabriela.mantero@gruporestalia.com

Tinkle | 91 702 10 10

Carolina González | cgonzalez@tinkle.es

Macarena Ortega | mortega@tinkle.es