Kebhouze, a marzo nuova apertura a Genova

gianluca-vacchi-sharon-e-keb-3865774e

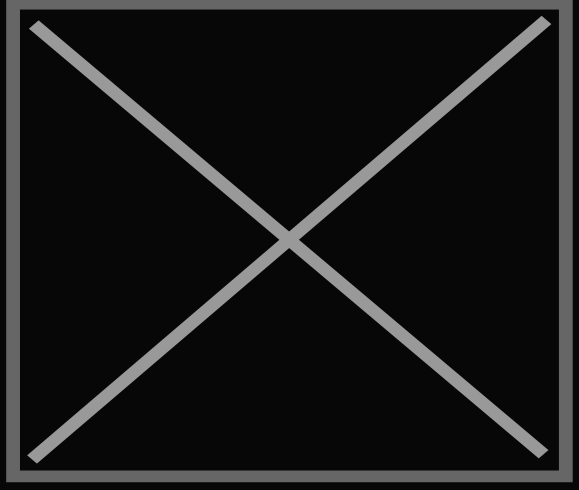
Dopo gli annunci delle aperture piemontesi di Torino e Biella arriva il turno del capoluogo ligure: Kebhouze, la catena di kebab di Gianluca Vacchi, aprirà a Genova marzo 2022 presso il Centro Commerciale Mercato Corso Sardegna.

Kebhouze ha comunicato questa nuova apertura pubblicando un video sui social in cui la mascotte Keb suona al pianoforte una cover di Via del Campo di Fabrizio De André: **un omaggio a Genova e alla musica del cantautore genovese**, proprio al termine della settimana del Festival di Sanremo.

[embed width="560"]https://www.youtube.com/watch?v=6v_c1iZkZsA&ab[/embed]

In vista di questa prossima inaugurazione Kebhouze è quindi alla ricerca di staff di cucina e di sala: per inoltrare la propria candidatura è possibile inviare il curriculum a work@kebhouze.com

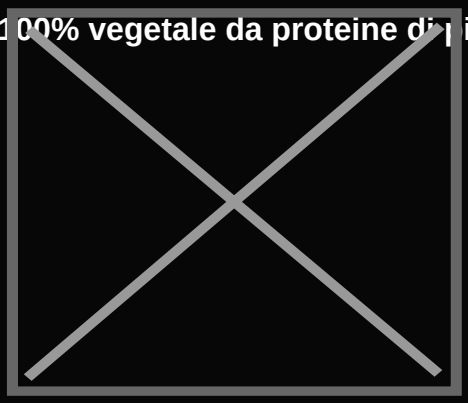
“Non esiste un food brand di kebab al mondo come Kebhouze, sarà un’esperienza del tutto nuova - dichiara **Gianluca Vacchi** in merito alla scelta di intraprendere questa avventura imprenditoriale. *“C’è un problema di diffidenza verso il **kebab**. Lo avevo anche io. Dopo aver assaggiato il kebab per la prima volta in vita mia alle nostre prove food, mi sono reso conto che in realtà non c’è un piatto più semplice di questo: piadina, carne e qualche condimento a scelta. Ovviamente ho richiesto che ogni ingrediente e materia prima utilizzata siano di massima qualità.”*



“Gianluca Vacchi ha colto in un attimo il potenziale dietro l’idea che gli abbiamo proposto” dichiara **Oliver Zon** - uno dei giovani soci di Kebhouze - *“è un piacere lavorare con lui perché ha una visione imprenditoriale all’americana, di grande dirompenza e profonda fiducia nei confronti del nostro team operativo: due caratteristiche fondamentali per permetterci di lavorare al massimo delle possibilità senza perdite di tempo”.*

Il menù prevede kebab di pollo 100% italiano e una versione premium e inedita nel mondo del kebab: da Kebhouze sarà possibile ordinare anche il **kebab di carne di black angus**.

Inoltre c’è una grande novità per **vegetariani, vegani** e non solo: Kebhouze ha siglato una partnership con Planted, azienda svizzera che nel nome della sostenibilità ambientale produce **kebab 100% vegetale da proteine di piselli**, che sarà disponibile in menù sin dall’apertura.



Oltre a essere servito nella classica piadina, da Kebhouze sarà possibile gustare la carne **kebab nella versione Burger.** Una sezione a parte è dedicata al pollo fritto, in versione nuggets, “chicken popcorn” e vegan e alle patatine fritte e onion rings. Una menzione speciale per le salse presenti in menu: oltre all’originale Keb Sauce, il colosso mondiale delle salse Heinz è partner ufficiale di Kebhouze, motivo per cui sarà possibile provare una grande varietà di salse all’interno degli store.

Un’attenzione particolare è inoltre stata dedicata in fase di costruzione del progetto e di selezione dei prodotti al tema della **sostenibilità ambientale**: il food packaging è completamente eco-friendly, comprese le acque naturali in tetrapack brandizzate Kebhouze. Anche sotto il profilo della sostenibilità economica locale, la catena di Gianluca Vacchi ha optato per una **valorizzazione delle aziende italiane**, da cui viene fornita tutta la carne, e dei produttori locali, con cui ad esempio si è instaurata una collaborazione sulla produzione di due diverse birre artigianali che saranno presenti in store a marchio Kebhouze.

Oltre al servizio in store o take away, Kebhouze sarà presente **su tutte le piattaforme di delivery** come Glovo, Deliveroo, Just Eat e Uber Eats. Tutto il packaging brandizzato per il delivery e take away è eco-friendly, a partire dall’acqua Kebwater in Tetrapak.