

Kebhouze, Gianluca Vacchi apre a Roma il secondo store della catena

store-insegna-1-90bd1302

Dopo le due aperture di pochi giorni fa a Milano apre anche a Roma il primo store **Kebhouze**, all'interno del Centro Commerciale Euroma2 in Viale dell'Oceano Pacifico, 83.

È previsto anche per l'apertura nella Capitale l'arrivo di **Keb**, la mascotte di Kebhouze che sta spopolando sui social già da un paio di mesi. Ma le aperture di Kebhouze non si fermano qui. Il format è pronto a sbarcare in altre tre regioni sin dal primo trimestre del 2022: Piemonte, Sicilia, Liguria oltre all'apertura di altri store a Roma e Milano.

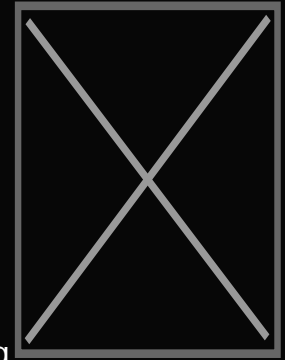
*"Non esiste un food brand di kebab al mondo come Kebhouze, sarà un'esperienza del tutto nuova - ha detto **Gianluca Vacchi** - C'è un problema di diffidenza verso il kebab. Lo avevo anche io. Dopo aver assaggiato il kebab per la prima volta in vita mia alle nostre prove food,*



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".

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 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.



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.

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.