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.

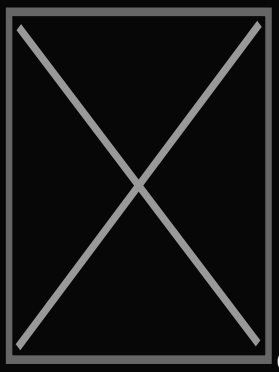
“*Non esiste un food brand di kebab al mondo come Kebhouze, sarà un’esperienza del tutto nuova* - ha detto **Gianluca Vacchi** - *C’è un problema di diffidenza verso il kebab. Lo avevo anche io.D*



opo 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 prog etto

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.