

## **Fakta Max**

### **Gammal är äldst**

Max är inte bara Sveriges mest omtyckta hamburgerkedja<sup>1</sup>. Företaget var först i Sverige också. 1968 – fem år innan McDonalds ens visste var Sverige låg på kartan – öppnade Max grundare Curt Bergfors sin första restaurang i Gällivare. Hans hamburgare blev så populära, att han redan två år senare hade öppnat restauranger i både Luleå och Skellefteå. Strax därefter fanns Max i flera andra norrländska städer.

### **På segertåg genom Sverige**

Men när McDonalds försökte etablera sig i Umeå och Luleå i början på 90-talet bestämde sig företaget för att också erövra resten av Sverige.

Det var nämligen nästan inga Umeå- och Luleåbor som ville äta på McDonalds. De tyckte helt enkelt att Max hamburgare var mycket godare. Efter en tid gav McDonalds upp och slog igen på båda orterna, och Max tog över deras lokaler.

Det övertygade Max om att de inte bara serverar Norrlands, utan också Sveriges bästa hamburgare. Och svenska folket gav dem rätt. Numera finns 37 Max-restauranger i hela landet, från Boden i norr till Lund i söder. I september 2004 öppnade den senaste Maxrestaurangen, på Hamngatan mitt i Stockholm city – rakt över gatan från McDonalds. Det

### **Succén fortsätter**

Max framgångar har inneburit att företaget de senaste åren mer än fördubblat sin omsättning, från 212 mkr år 1998 till 463 mkr 2003. Förra året var det hittills bästa året i Max historia med ett resultat efter finansiella poster på 33 mkr (19 mkr 2002). Eftersom de andra kedjorna under samma tid i princip stod still i försäljning, kommer Max inom kort vara Sveriges näst största hamburgerkedja. Företaget sysselsätter i dagsläget cirka 1500 personer.

Förutom att huvudkontoret ligger kvar i Luleå har företaget utvecklats på flera olika områden. De var först med drive-in i Sverige och på Gotland öppnade hamburgerkedjan världens första bike-in. 2003 var Max först igen denna gång med en nyckelhålsmärkt produktfamilj, Delifresh. Företaget gjorde också sitt ordinarie sortiment betydligt nyttigare genom att reducera mängden fett i samtliga produkter.

### **Mindre fett – minst lika gott**

Men till skillnad från andra snabbmatskedjor vill Max inte tvinga sina kunder att sluta äta hamburgare för att få hälsosam mat. Bland Delifresh-produkterna finns nyckelhålsmärkta fullständiga hamburgermåltider, lika goda som de ordinarie målen. Dessutom erbjuder Max fettsnåla kycklingburgare, nyttigare bröd med fullkorn, mager dressing, juice, fruktsallad och i det närmaste fettfri (1 %) mjukglass.

I det ordinarie utbudet har Max sänkt fetthalten i majonnäsen med över 60 procent. Till alla hamburgare kan kunderna välja mörkt fiberrikt bröd istället för ljust hamburgerbröd. Dessutom har Max introducerat nya kalorinsnåla produkter som minimorötter, smoothie, källvatten, grönsallad och fruktsallad.

---

<sup>1</sup> 2003 och 2004 undersökte företaget Cint hur nöjda kunder Max, McDonalds och Burger King har. Kunderna gav Max överlägset bäst betyg i alla tre kategorier – smak, pris och service. 2002 kom marknadsundersökningsföretaget ISI Wissing fram till att Max har branschens klart nöjdaste kunder. ”Jämfört med andra snabbmatsrestauranger får Max en anmärkningsvärt hög värdering” skrev ISI Wissing i sin analys.

Ett år efter införandet av Delifresh kan fettborttaget summeras: Med de nya produkterna och förnyelsen av det ordinarie sortimentet har Max bantat bort cirka 200 ton fett från den svenska snabbmatsmarknaden.

### **Garanterat gott – garanterat svenskt**

Trots förnyelsen är en sak precis som vanligt – smaken är det absolut viktigaste för Max. De serverar Sveriges bästa hamburgare, alltid tillagade på beställning. Och som enda hamburgerrestaurang i Sverige serverar Max endast garanterat svenskt nötkött och svensk kyckling.

### **Ingen genmodifierad mat hos Max**

EU har tagit fram nya strängare förordningar för användning av genmodifierad mat, även kallad GMO, Genetisk Modifierade Organismer. Nu måste alla produkter med genmodifierade råvaror märkas och kunna spåras. Hamburgerrestaurangföretaget Max har inga genmodifierade produkter varken med de gamla eller de nya reglerna.

De nya EG-förordningarna är bindande för alla EUs medlemsstater och ersätter tidigare regler. Tidigare behövde produkter som innehöll små eller icke spårbara mängder genmodifierade råvaror inte märkas. Nu måste alla produkter med GMO märkas.

### **Familjeägt**

Företaget Max AB är fortfarande familjeägt. Grundaren Curt Bergfors är fortfarande verksam i företaget som styrelseordförande. Vd i företaget är Richard Bergfors, och vice vd är Christoffer Bergfors, båda söner till Curt. Curt Bergfors äger 100 procent av företaget.

### **Milstolpar i Max historia**

1968 Curt Bergfors, 19 år, öppnar en grillkiosk, X-grillen, i Gällivare.

1970 Företaget expanderar med restaurang i Skellefteå och döps till Max efter ägarens smeknamn.

1971 Max öppnar sin första restaurang i Luleå, på Midgårdsvägen.

1973 Max öppnar restaurang i Piteå.

1975 Max öppnar sin andra restaurang i Skellefteå som blir den första friliggande restaurangen.

1976 Max första restaurang i Umeå öppnas.

1979 Max öppnar Norrbottens första riktiga gourmetrestaurang – Le Bistro Petit Maxim, en helt igenom fransk inspirerad restaurang. Restaurangbranschens tidningar var lyriska över ”Lilla Maxim” och den höga kvaliteten på maten.

1980 Max introducerar ”Steak & Bread”, en avlång ”baguetteformad” hamburgare med lökringar och Barbecuesås.

1980 Max öppnar Max Drugstore & Deli, Europas modernaste bensinstation med sju olika avdelningar: blommor, internationellt presscenter, godisland, färskt bröd, delikatess och

partyservice, ett frukt- och grönt torg, samt ett unikt koncept med brödleveranser tre gånger om dagen. När Max börjar renodla sin verksamhet, säljs Max Drugstore & Deli 1990.

1980 Max öppnar restaurang i två plan på Drottninggatan i Stockholm.

1981 Max öppnar hamburgerrestaurang i Boden.

1982 Max gör en ansiktslyftning och förnyar designen på förpackningarna.

1982 Max öppnar Sveriges största solarium med 20 solbäddar, bastu, pool och gym. Frank Andersson invigde!

1982 Max Video i Luleå öppnas, största videobutiken i Sverige med över 600 olika titlar. Öppnas även i Skellefteå och Luleå.

1982 En milstolpe i Max historia är när man den 25 mars introducerar en ny saftig hamburgare efter eget recept.

1983 Max öppnar hotell i Luleå med 83 rum och en frukostbuffé som blir rikskänd.

1984 Max och McDonalds i namnstrid om ordet Big Max. Tingsrätten dömde till Max fördel. McDonalds överklagar och vinner i Hovrätten. En förlikning uppnås mellan Max och McDonlads. Idag är Big Max omdöpt till BIG!

1985 Max öppnar ännu en hamburgerrestaurang på Luleås gågata.

1985 Max köper Luleå Stadshotell, ökar omsättningen med 400 % och avancerar på Best Westerns kvalitetslista från en bottenplats till förstaplatsen!

1985 Max introducerar ”Roxy” i Luleå, ett nytt nattklubbskoncept med tre barer och två dansgolv – ett av Sveriges största nöjesetablissemang med plats för 3000 personer.

1985 Max instiftar ett idrottsstipendium för norrbottniska idrottsungdomar. Prissumman är på hela 25 000 kronor. Idag är prissumman 50 000 kronor.

1986 Max lanserar Max Supreme och blir först i Sverige med en ost och bacon burgare.

1986 Max i Sundsvall blir ny stad på Max etableringskarta.

1987 Maxboxen lanseras för alla små Maxfans.

1990 Max öppnar hamburgerrestaurang i Uppsala.

1990 Max öppnar hamburgerrestaurang i Gävle.

1990 Max sätter 50-talsprägel på restaurangernas interiör. Neon, rostfritt och glas ger restaurangerna ett unikt utseende.

1991 Max öppnar ny restaurang i Hemlingby i Gävle.

1991 Max instiftar Ebbastipendiet till minne av den högt skattade medarbetaren Ebba Bergström. Stipendiet går till medarbetare som gjort något utöver det vanliga. Varje år delas 100 000 kronor ut!

1992 Max hyr ut en hel våning på SAS hotell till högskolestudenter i Luleå. Vilka lyxstudenter!

1993 Max Introducerar jättehamburgaren Max De Luxe, 150 gram, med två olika sorters ost och bacon! Ett givet alternativ för den verkligt hungrige!

1993 Max öppnar i Jönköping.

1994 Max öppnar i Barkarby, Stockholm.

1994 Max öppnar i Linköping.

1994 Max öppnar i Eskilstuna.

1995 Max öppnar i Örnsköldsvik.

1998 accelererar Max sin expansion och öppnar i Solna, Visby, en tredje restaurang i Luleå och tar dessutom över Clockrestaurangerna i Uppsala och Örebro.

1998 I september säljer Max anrika Luleå Stads hotell till Provobis efter 13 år.

1999 Max avvecklar hotellverksamheten och bestämmer sig för att satsa fullt ut på hamburgerverksamheten.

1999 Max öppnar i Södertälje.

2000 Max öppnar i Borlänge.

2000 De två kvarvarande hotellen säljs till Choice hotell sista december och en epok går i graven.

2001 Max blir rikstäckande! 8 restauranger öppnas i Bollnäs, Vårby (Stockholm), Västerås, Örebro (restaurang nummer 2), Jönköping (restaurang nummer 2), Norrköping, Karlskrona och Lund.

2002 Dagen efter akrylamidlarmet erbjuder Max flera nya alternativ till Pommes Frites utan extra kostnad. Bland annat kan man välja mellan morötter, liten sallad, potatisgratäng och fruktsallad. Under 2002 intog Max Skåne genom att öppna restauranger i Hyllinge och Väla utanför Helsingborg och Löddeköpinge utanför Malmö.

2003 Max genomför den största förändringen i sitt sortiment någonsin och lanserar Delifresh, nyckelhålmärkta menyer och hamburgare. De andra hamburgerkedjorna följer efter, fast inte med hamburgare utan med sallader och wraps. Restaurangen i Örnsköldsvik byggs ut. Max börjar redovisa hur man arbetar med hälsofrågan i ett fettbokslut. Resultat första året är minus 83 ton fett.

2004 Max stämmer en falsk Max-restaurang i Iran som plankat hela konceptet. I september öppnar Max en ny restaurang på Hamngatan i Stockholm mittemot värsta konkurrenten. Det blir succé direkt och restaurangen slår nästan alla tidigare försäljningsrekord, bästa öppning, bästa timme, bästa månad osv. Konkurrenten på andra sidan svarar med att också bjuda på kaffe och att halvera priset på sin storsäljande hamburgare. Max lanserar också tre nya sallader och installerar trådlöst Internet på sina restauranger. Restaurangkedjan redovisar sitt fettbokslut igen, resultat är totalt minus 205 ton fett.

2005 Max blir först med att ta fram en lågkolhydrat-burgare, Low Carb-burgare, för alla anhängare till kolhydratdieter som Glykemiskt index och Atkins. Dessutom tar Max fram Sveriges magraste hamburgare, Slim, som är lika mager som Keso. Max öppnar nya restauranger i Hammarby Sjöstad och Borås.

**För mer information om företaget kontakta:**

Richard Bergfors

vd Max Hamburgerrestauranger AB

Tfn 0708-99 29 83

[www.max.se](http://www.max.se)