

SUBWAY Nederland kiest voor duurzaam en voedzaam

Amsterdam, 22 juni 2015 – **SUBWAY restaurants zijn zich meer dan ooit bewust van de impact van hun bedrijfsactiviteiten op hun omgeving. Het resultaat hiervan is te zien in duurzame inkoopoplossingen, afvalvermindering, energiebesparing en oog voor mens en samenleving. Klanten van de SUBWAY restaurants zien dit terug in de voedingswaarden van producten en ingrediënten die op het menu staan. Deze zomer nieuw op het menu de voedzame en gezonde avocado, als aanvulling op het brede assortiment aan groenten.**

SUBWAY restaurants in Nederland bieden vanaf heden de avocado aan als extra topping. Zij kiezen voor dit stuk fruit, omdat het zowel lekker als voedzaam en gezond is. Zo beschikt de avocado over verschillende soorten vitamines en mineralen. SUBWAY restaurants serveren de avocado als een romige spread, vrij van kunstmatige conserveringsmiddelen of additieven. Elke portie (35g) bevat 5.4 gram vet, waarvan 4.6 gram enkelvoudig onverzadigde vetten'. Avocado past goed binnen een gezond dieet. Wanneer je in je dieet verzadigde vetten vervangt door onverzadigde vetten, draagt dit bij aan het behoud van goede cholesterolwaarden. De avocado wordt tevens verwerkt in de tijdelijk verkrijgbare Chicken Fajita Avocado Sub.

Verbetering van het menu

De SUBWAY organisatie volgt de laatste onderzoeken en aanbevelingen over voeding om te blijven voldoen aan de veranderende voedingsbehoeften van haar klanten. Dit leidt tot een continue verbetering van het menu en de voedingswaarden van producten en ingrediënten. Zo verlaagden SUBWAY restaurants het zoutgehalte van producten met gemiddeld 48%. Ook bieden zij met het oog op een verlaging van het aantal verzadigde vetten, 7 low fat Subs met minder dan 3g vet en 1,5g verzadigde vetten per 100g aan. Daarnaast is een breed assortiment aan groenten. Voor klanten is er informatie beschikbaar over de voedingswaarden, om een weloverwogen keuze te kunnen maken.

Afvalvermindering en energiebesparing

Milieuvriendelijke bedrijfsvoering staat hoog op de prioriteitenlijst van de SUBWAY restaurants. Dit uit zich in het produceren van aantoonbaar minder afval. Ook verbruiken zij minder energie en grondstoffen. Dit komt o.a. door het optimaliseren van verpakkingen, wat binnen Europa zorgde voor maar liefst 650 ton minder afval per jaar. Voor het merendeel van deze verpakkingen kiest de organisatie voor het gebruik van gerecycled materiaal. Zo bestaan de SUBWAY servetjes uit 100% gerecycled materiaal en alle saladeschalen en deksels uit 95% gerecyclede plastic flesjes. Daarnaast initieerde de SUBWAY organisatie het gebruik van ledverlichting en waterbesparende kranen in de SUBWAY restaurants.

Duurzame inkoopoplossingen

Met oog voor mens, dier en milieu zoekt de SUBWAY organisatie constant naar duurzame inkoopoplossingen. Daarnaast serveren de SUBWAY restaurants uitsluitend 100% UTZ (Douwe Egberts) of Rainforest Alliance gecertificeerde koffie en maken zij gebruik van vrije uitloopeieren.

Over de SUBWAY organisatie

SUBWAY restaurants is wereldwijd de grootste organisatie in de Quick Service Industry met inmiddels 43.950 vestigingen in 110 landen. Het eerste restaurant startte in 1965 in Bridgeport, Connecticut (Verenigde Staten). Nederland telt momenteel 168 SUBWAY restaurants. Bij SUBWAY restaurants kunnen consumenten terecht voor heerlijke Subs, bereid op versgebakken brood. Elke Sub wordt ter plekke, voor de ogen van de klant bereid. De SUBWAY formule staat bekend om haar vele keuzemogelijkheden, waarbij consumenten zelf invloed hebben op de voedingswaarden.

Einde bericht