

Subway® kondigt samenwerking met De Vegetarische Slager aan

Introductie van de nieuwe Plant-Based Teriyaki Steak Sub voor Veganuary 2023

Amsterdam, 4 januari 2023 – Vandaag lanceert Subway® de nieuwe, plantaardige Teriyaki Steak Sub, gemaakt met heerlijke vegan biefstukreepjes van De Vegetarische Slager. Deze vegan Sub is, als onderdeel van de langdurige samenwerking met De Vegetarische Slager, één van de nieuwste innovaties op het menu van Subway.

Hiermee geeft Subway antwoord op de groeiende trend die consumenten motiveert om steeds vaker plantaardig eten te proberen, vooral tijdens Veganuary. De Plant-Based Teriyaki Steak Sub is verkrijgbaar van 4 januari 2023 tot en met 14 februari 2023.

Samenwerking met De Vegetarische Slager

Om gasten te inspireren bij het maken van bewustere keuzes, is Subway een samenwerking aangegaan met De Vegetarische Slager, één van 's werelds meest toonaangevende merken op het gebied van plantaardig vlees. De Vegetarische Slager wil van hun plantaardige 'vlees' de nieuwe standaard maken. Het merk gelooft dat alles wat vleesliefhebbers belangrijk vinden aan vlees - de smaakervaring, de kookervaring, de zintuiglijke ervaring - niet van dieren hoeft te komen. Zonder enige opoffering kan dit perfect worden nageemaakt.

Ga de Veganuary uitdaging aan!

Dit jaar nodigt Subway je uit om de Veganuary uitdaging aan te gaan, door een van de populairste Subs nu ook als vegan optie aan te bieden. Sinds de start in 2014 is Veganuary een groeiende trend die consumenten motiveert om een maand lang (of langer) een vegan eetpatroon uit te proberen. Met alle goede voornemens zijn mensen zich in het begin van het jaar steeds bewuster van wat ze eten en hoe ze keuzes kunnen maken die een positieve impact hebben op de wereld én op hun gezondheid. Wist je dat in Nederland al 36% van de mensen actief bezig is met het verminderen van hun vleesconsumptie? Subway moedigt meer mensen aan om zich bij de beweging aan te sluiten en iets nieuws te proberen!

Nieuwe vegan Sub: de Plant-Based Teriyaki Steak Sub

De Plant-Based Teriyaki Steak Sub is gemaakt met heerlijke plantaardige biefstukreepjes, gebaseerd op een nieuw vegan recept dat is gecreëerd in samenwerking met De Vegetarische Slager.

In een reactie op deze nieuwe vegan optie zegt Deniz Safa, Director Regional Culinary & Marketing EMEA, van Subway:

"Bij Subway vinden we het belangrijk om onze gasten altijd veel verschillende menu-opties te kunnen bieden. Naast de nieuwe, limited edition Plant-Based Teriyaki Steak Sub bieden we dan ook de populaire Steak & Cheese als vleesoptie. Beide worden gehuld in een heerlijke Teriyaki saus met een topping van gesmolten kaas, geserveerd met onze gebruikelijke eigen gekozen selectie van verse salade en groenten. In samenwerking met De Vegetarische Slager zijn we ervan overtuigd dat er bij plantaardige opties niets van smaak of beleving hoeft te worden opgegeven."

Hugo Verkuil, CEO van De Vegetarische Slager, voegt daar aan toe:

"De Vegetarische Slager creëert producten waarbij je op niets hoeft in te leveren: niet op smaak, textuur, het milieu of voedingswaarden. We zijn erg enthousiast over de samenwerking met Subway en de Plant-Based Teriyaki Steak Sub. De sappige, vlezige biefstukreepjes zijn de perfecte manier om te laten zien hoe plantaardig én lekker eten hand in hand kunnen gaan."

Vanaf nu landelijk verkrijgbaar, probeer deze maand nog iets nieuws!

Voor meer informatie over Subway, volg ons op Instagram via @subwaynederland, op Facebook via @SubwayNederland of op LinkedIn via Subway.

Noot voor de redactie

Voor media vragen, neem contact op met:

Kim Tas, Omnicom PR Group

kim.tas@omnicomprgroup.com

Over Subway® Restaurants

Als één van 's werelds grootste quick-service restaurant merken, serveert Subway® dagelijks vers gemaakte sandwiches, wraps, salades en bowls aan miljoenen gasten in meer dan 100 landen en meer dan 37.000 restaurants. Subway® restaurants zijn eigendom van en worden geëxploiteerd door Subway® franchisenemers - een netwerk dat meer dan 20.000 toegewijde ondernemers en eigenaren van kleine bedrijven omvat - die zich inzetten voor het leveren van de best mogelijke gastervaring in hun lokale gemeenschappen.

Subway® is een geregistreerd handelsmerk van Subway® IP LLC. © 2022 Subway® IP LLC

Over De Vegetarische Slager

Met een breed scala aan nostalgische favorieten voor vleesliefhebbers die niets willen

missen, wil De Vegetarische Slager de grootste, meest invloedrijke slager ter wereld worden. Met plantaardige eiwitten die qua smaak, textuur en voedingswaarde concurreren met dierlijk vlees, zijn de producten van De Vegetarische Slager verkrijgbaar bij meer dan 30.000 verkooppunten in meer dan 55 landen. Het merk werd opgericht in 2010, groeide alleen al in 2020 met 70% en is geprezen door de sector, waaronder een jury van slagers, culinaire journalisten en Michelin-sterrenchefs. In maart 2022 stond De Vegetarische Slager op nummer 1 in de Dutch Sustainable Brand Index™, Europa's grootste merkonderzoek naar duurzaamheid.

Meer informatie over De Vegetarische Slager is te vinden op www.devegetarischeslager.nl

Additional assets available online: [Photos](#)
[\(1\)](#)

<https://stage.mediaroom.com/subway-emea/2023-01-04-Subway-R-kondigt-samenwerking-met-De-Vegetarische-Slager-aan>