

7-Eleven Danmark, d. 7. juli 2010

Danmarks første Nøglehulsmærkede fastfood

Ny lancering i landets 7-Eleven butikker øger nu adgangen til sundere fastfood-produkter – heriblandt Danmarks første Nøglehulsmærkede sandwich-serie. Lanceringen skal appellere til de sundhedsbevidste kvinder mellem 28-45 år.

Green To Go er en produktserie specielt udviklet til 7-Eleven. Serien består af sandwiches, baguettes, pastasalat, frisk frugt og grønt. Nu er produktserien kommet gennem nåleøjet og er blevet Nøglehulsmærket.

- Vi er ikke et helsekoncept, men vi har et stigende fokus på sunde alternativer til vores kunder. To go er blevet en livsstil for mange danskere, og lægger man den tendens sammen med en støt stigende sundhedsbølge, så giver det rigtig god mening at rette fokus på sund fastfood, siger Morten Vedel, indkøbschef hos 7-Eleven i Danmark, og understreger:

- Ingen forbrugere skal være i tvivl om, at 7-Eleven er et både/og frem for et enten/eller koncept. 7-Eleven er convenience for alle.

Fra 30. juni kan de p.t. 121 7-Eleven butikker tilbyde kunderne en Nøglehulsmærket Green To Go produktserie, hvor der er skåret ned på indholdet af fedt, salt og sukker for at give plads til flere af de sunde kostfibre. Produkterne varierer mellem sandwiches, baguettes, pastasalat og snackposer med frisk frugt og grønt.

Sunde alternativer skal appellere til kræsne kvinder

7-Elevens indkøbschef håber og forventer, at den nye Nøglehulsmærkede produktserie vil appellere til de sundhedsbevidste kvinder mellem 28 og 45 år, som landets convenience-forretninger og koncepter traditionen tro har haft svært ved at nå.

- Nøglehulsmærket er en god rettesnor, som vores kunder kan forholde sig til, når de køber ind og gerne hurtigt vil finde frem til de mest sunde og mindst fedende fødevarer, siger Morten Vedel.

For at komme gennem nøglehullet var 7-Eleven nødt til at finde en ny brødleverandør til Green To Go produkterne. Fødevestyrelsens krav til Nøglehulsmærkede produkter er store, så det var ikke nemt. Men valget faldt på kokken Frank Lantz, som i dag leverer håndlavet og langstidskoldhævet brød til alle kædens butikker.

Otte ud af ti forbrugere kender Nøglehulsmærket

En ny undersøgelse af forbrugeres kendskab til Nøglehulsmærket viser, at 83 procent af de danskere, der står for familiens daglige indkøb, kender mærket. Som en landsdækkende kæde med voksevæk vil 7-Eleven være med til at udbrede kendskabet endnu mere.

- Vores butiksnet er voksende, og derfor kan vi være med til at udbrede kendskabet til Nøglehulsmærket over det meste af landet, siger Morten Vedel.

I marts måned kunne 7-Eleven og DSB's Kort & Godt selskab offentliggøre et samarbejde, hvor ca. 80 af de i alt 94 Kort & Godt-butikker bliver til 7-Elevens koncept. det betyder, at de i dag 121 7-Eleven butikker inden for et år vokser til omkring 200 danske butikker fordelt over hele landet. Så den Nøglehulsmærkede produktserie, der bl.a. rummer Danmarks første Nøglehulsmærkede sandwich, bliver tilgængelig over hele landet.

FAKTA

Om Green To Go produktserien:

New York Deli

Her har vi kastet blikket over Atlanten og fået inspiration til den legendariske berømte New York Deli sandwich. En skøn blanding af krydret oksekød, cheddar ost, frisk tomat, honning & senneps dressing og masser af sprød salat. Hertil en fiberrig majs bolle

B.L.T Bacon, lettuces & tomatoes.

Almindeligvis benævnt BLT, er en klassisk sandwich.

Vi har valgt at udskifte det traditionelle svine bacon med fedtfri kalkunbacon og krydret karrydressing. Sandwichen er pakket ind i en lækker multikerne bolle

Pesto marineret kylling

Med inspiration fra middelhavslandene har vi lagt kyllingen i basilikum marinade natten over og tilsat soltørrede tomater.

Vores lækre fyld bliver serveret i et meget vanedannende græskarkerne baguette.

Traditionelt landgangsbrød.

Hvem husker ikke det populære landgangsbrød fra 80`erne. En kombination af 2 slags pålæg – skinke & ost og en lækker oksepølse.

Landgangsbrødet er et stenovnsbagt bagutte med et godt bid i.

Spicy Kalkun chorizo

Trænger du til at få forkælet dine smagsløg så sæt tænderne i vores kalkun chorizo med mozzarella ost og jalapeno dressing.

Denne lækre focaccia bolle, krydret med oregano og rosmarin, er lidt stærk men på en god måde.

Pastasalat Club

Sweet chili marineret pasta med stegt kylling, mango dressing og kalkun bacon. En lækker kylling fyldt salat til den sunde sult.

4 x Sandwich

Club sandwich – Traditionel club sandwich lavet med stegt kylling, kalkun bacon, friske tomater, karry dressing og masser af sprød salat.

Skinke & ost sandwich – som en god skinke & ost sandwich skal være, smurt med sennepscream, tilsat frisk skåret tomater & masser af grøn salat.

Æg & Bacon sandwich – Vi har udskiftet svine bacon med kalkun bacon. Sandwichen er smurt med vores gode karry cream.

Triple Club, Skinke & ost – et måltid for den meget sultne. Først en hel traditionel club sandwich + en ½ klassisk skinke & ost sandwich.

Snackposer

Green to Go bliver også udvidet med 4 varianter af grønne snack

Snack gulerødder

Snack agurk

Æble/blå druer

Æble

Om Frank Lantz:

Den anerkendte kok Frank Lantz har til Green To Go produktserien skabt helt specielle brød med krumme og karakter.

Hos Lantz er kærligheden til det gode brød til at tage og føle på. Brødet tager den tid, det tager – det giver brødet karakter og betyder, at brugen af gær er minimal. De fleste brød er bagt på surdej, der er lavet af spelt, rug og hvedemel, og dejen stresses ikke for at sikre, at balancen mellem mel, temperatur, fugtighed og væske er perfekt.

Yderligere information, kontakt venligst:

Morten Vedel, indkøbschef hos 7-Eleven Danmark

Mobil: 2725 2575

Mail: morten.vedel@reitanservicehandel.dk

Lars Volle, Help PR & Kommunikation

Mobil: 5050 7413

Mail: lars@help-pr.dk