

7-Eleven, d. 14. februar 2011

7-Eleven klar til at servere fremtidens fastfood

Sundhed i en fart. Fra i dag d. 14. februar kan travle og sundhedsbevidste danskere sikre sig et nøglehulsmærket frokost- eller aftensmåltid i nærmeste 7-Eleven. I samarbejde med mesterkokken Frank Lantz har convenience-kæden udviklet en række menuer bestående af sæsonens bedste råvarer, som kun tager 5 minutter at tilberede. Inspirationen kom bl.a. fra Fødevareministeren ...

I september måned sidste år stod Fødevareministeriet bag konferencen 'Hurtigmad på menuen'. Blandt deltagerne fandt man landets store fastfood-kæder, som sammen med industrien, kokke, myndigheder og eksperter diskuterede, hvordan vi i Danmark kan sætte nye standarder og trends for lækker, sund og nem mad.

- Vi har som de første i vores branche sat handling bag ministerens opfordring om at udvikle og tilbyde sundere mad på farten. Resultatet er blevet en nøglehulsmærket menu af spændende færdigretter, hvor både smag, sundhed og convenience er tænkt ind i konceptet, siger Camilla Raffnsøe, markedschef hos Reitan Servicehandel Danmark, der ejer og driver 7-Eleven i Danmark.

Med lanceringen håber og forventer 7-Eleven, at convenience-kæden kan inspirere danskerne til et sundere liv på farten.

Slowfood på rekordtid

De nye menuer lanceres under navnet DeliBag og bliver en del af 7-Elevens Green To Go serie. En produktserie, som forbrugere har taget rigtig godt imod.

- Flere og flere forbrugere lever et liv, hvor mangel på tid ikke matcher ønsket om en sundere livsstil. Det dilemma ønskede vi at løse, da vi sidste år lancerede vores nøglehulsmærkede Green To Go serie, siger Camilla Raffnsøe og fortsætter:

- Med lanceringen af DeliBag har vi taget næste vigtige skridt i retningen af flere sunde alternativer i vores butikker. Nu kan vi tilbyde en menu af hverdagsretter, som den travle børnefamilie og de sundhedsbevidste kunder med god samvittighed kan tage med på kontoret – eller med hjem – og tilberede uden at gå på kompromis med hverken god smag eller sund livsstil.

DeliBag menuerne består i første omgang af retter som fx kalvefrikassé, kylling med rød karry og en vegetarret.

- Med DeliBag i sortimentet behøver vores kunder ikke bruge tid på at lave lækker mad hver dag. Kokken Frank Lantz har stået i køkkenet i timevis, så der er tale om lækker slowfood, der kan tilberedes færdigt på rekordtid i hjemmet, forklarer Camilla Raffnsøe.

DeliBag menuerne lanceres i dag mandag d. 14. februar i alle 134 7-Eleven butikker landet over. Alle retterne indeholder nok til 1-2 personer og sælges til en intropris på 39,- kr.

FAKTA

DeliBag – sund, nøglehulsmærket fastfood

DeliBag er et sundt alternativ til frokost eller aftensmad. DeliBag kan enten varmes i butikken, på kontoret eller hjemme i køkkenet. Uanset hvor retten tilberedes færdig, tager det kun 5 minutter.

Til en start lancerer 7-Eleven fem forskellige retter, som inden længe akkompagneres af flere lækre menuer. Udvalget af retter indeholder altid sæsonens bedste råvarer.

Kylling med rød karry

med porre, pastinak, rød peber og nudler

Kalvefrikasse

med ris, ærter, gulerødder og pastinak

Hvedekerner med pesto

vegetarret med tomat, squash, aubergine og oliven

Ungarsk gullasch

af oksekød, serveret med ris, paprika og vinterens urter

Boller i karry

serveres med ris, æble, pastinak, selleri og porre

Nøglehulsmærket - mærket for alle dem, der gerne vil spise sundt

Nøglehullet er Fødevareministeriets officielle ernæringsmærke, der gør det nemmere for forbrugerne at finde de sundere fødevarer på hylderne.

Alle fødevarer med nøglehullet lever op til et eller flere krav for indholdet af fedt, sukker, salt eller kostfibre – derfor gør nøglehullet det nemt at vælge sundere og bruge kostrådene i hverdagen.

Vælger man som forbruger produkter med nøglehulsmærket, gør man det nemt for dig selv at leve efter de otte kostråd

Mad med nøglehullet er for alle – både voksne, teenagere og børn.

Læs mere på www.noeglehullet.dk

Yderligere information, kontakt venligst

Lars Volle, Help PR & Kommunikation

Mobil: 5050 7413

Mail: lars@help-pr.dk