

Un Sub para todos: Subway introduce el primer Footlong plant-based a su menú

México a 11 de julio de 2023. – Subway®, la cadena de sándwiches más grande del mundo, presenta un nuevo Sub *plant-based* por primera vez en México.

El nuevo **Teriyaki Veg** está inspirado en una de las recetas favoritas de los consumidores de Subway. Este nuevo producto está elaborado con una proteína de origen vegetal desarrollada exclusivamente para Subway, que se baña con la tradicional salsa Teriyaki de la cadena que ha enamorado a sus invitados a lo largo de los años. El nuevo Teriyaki Veg se prepara con un pan también hecho y horneado por la marca experta en sándwiches.

Este lanzamiento es una respuesta directa de la compañía para satisfacer los hábitos del consumidor moderno en búsqueda de opciones alimenticias balanceadas, sostenibles y adecuadas para diversos estilos de vida, que al mismo tiempo sean deliciosas y garanticen una experiencia excepcional con la inclusión de proteínas alternativas a la proveniente de los animales.

Teriyaki Veg es la más reciente apuesta de Subway por ofrecer a sus invitados una opción totalmente nueva, atractiva y deliciosa, así como una alternativa para los consumidores que llevan una alimentación vegana, vegetariana, flexitariana, o bien, que tan sólo buscan reducir su consumo de proteína animal con alimentos llenos de sabor, con la calidad, frescura, y conveniencia que caracterizan a la cadena.

“Somos conscientes de la importancia de adaptarnos a los cambios y necesidades de nuestros invitados, con opciones que acompañen a todos los estilos de vida. Asimismo, entendemos que cada vez más personas están adoptando distintos hábitos alimenticios en donde buscan opciones más amigables con el medio ambiente, sin comprometer el sabor ni la experiencia”, comenta Vivian Rodal, directora de mercadotecnia de Subway México. “Nos llena de orgullo presentar nuestro nuevo **Teriyaki Veg**, una opción única en el mercado que seguramente sorprenderá y complacerá a nuestros invitados, no sólo a quienes siguen una dieta *plant-based*, sino a todos aquellos que quieren probar una propuesta distinta y deliciosa en el sector de restaurantes de servicio rápido”, concluye Rodal.

La proteína del nuevo **Teriyaki Veg** está elaborada principalmente con chícharo, arroz y haba, una combinación que garantiza una textura y sabor excepcionales. Asimismo, los invitados podrán personalizar el nuevo **Teriyaki Veg** con los vegetales y aderezos de su preferencia para garantizar la mejor combinación de sabores para cada uno de ellos.

EligeVeg, reconocida consultoría administrada por Mercy For Animals, una organización sin ánimo de lucro dedicada a promover opciones de alimentación y políticas compasivas, respalda el lanzamiento de Teriyaki Veg, al tiempo que acompaña a la cadena en el desarrollo y en el lanzamiento de este nuevo producto en México.

“Teriyaki Veg llega para unir a personas con diferentes preferencias alimentarias, impulsar la innovación culinaria con proteínas vegetales y responder acertadamente a un mercado que está creciendo a paso firme en nuestro país. Para EligeVeg, ha sido muy grato colaborar con Subway al acompañarlo a su incursión en el movimiento *plant-based*. ¡Nos unimos por la innovación, la inclusión y la accesibilidad de opciones sostenibles y a base de plantas!”, menciona Mariana Issa, gerente sénior de EligeVeg. Esta consultoría ayuda al sector alimenticio y restaurantero a hacer más variada, incluyente, atractiva y deliciosa la alimentación a base de plantas, a través de herramientas y recursos para incursionar exitosamente en el mercado *plant-based*.

Teriyaki Veg estará disponible a partir de julio en todos los restaurantes Subway de la República, así como a través de aplicaciones de servicio de entrega a domicilio.

***Plant-Based*, una tendencia mundial**

La tendencia de una alimentación *plant-based*, o a base de plantas, ha experimentado un crecimiento significativo a nivel global en los últimos años. Esta dieta se basa en la elección de alimentos y productos que están principalmente compuestos por ingredientes de origen vegetal, los cuales sustituyen a los de origen animal, y se caracteriza, principalmente, por tener un impacto positivo en el medio ambiente.

Asimismo, se ha visto un auge en el flexitarianismo, una práctica que se suma al veganismo y vegetarianismo que consta de consumir alimentos, principalmente de origen vegetal, pero de manera flexible, es decir, con un consumo ocasional de alimentos de origen animal.

De acuerdo con el Estudio de Factibilidad de Mercado Vegano, realizado por EligeVeg en México, 65 de cada 100 personas consumen alimentos *plant-based* de forma regular o frecuentemente, mientras que 30% de los encuestados sigue una alimentación flexitariana; las principales motivaciones para elegir estos productos son para cuidar de su salud, por el bienestar animal y por la popularidad que están ganando. Asimismo, un 53% de las personas consumidoras encuestadas desearían probar este tipo de alimentos en restaurantes que tradicionalmente ofrecen productos de origen animal; de hecho, de las primeras barreras que reportaron para darle una oportunidad a estos productos se relaciona con las pocas o nulas opciones en restaurantes.

Por último, de acuerdo con el último estudio de Veganuary en conjunto con Happy Cow sobre los países y ciudades con la mayor oferta de opciones de origen vegetal, a nivel Latinoamérica, México se posiciona en el segundo lugar del ranking con más lugares con opciones veganas en la región, lo que hace referencia a restaurantes, tiendas saludables,

tiendas veganas, heladerías, cafeterías, y *delivery*, entre otros.

La conquista de los paladares mexicanos continúa

2022 representó para la compañía un año histórico en ventas, y en 2023, la cadena mantiene la inercia positiva en sus métricas de negocio.

Al cierre del segundo trimestre, Subway en México reportó un crecimiento en ventas totales del 18% frente al mismo periodo del año anterior. De igual manera, al cierre de junio, la cadena ya cuenta con 785 restaurantes operando en el país y ha alcanzado un total de 110 remodelaciones *Fresh Forward*. Por último, su canal de *delivery* creció un punto en su participación en las ventas totales, para llegar a 26% durante la primera mitad del año.

Asimismo, la cadena presentó recientemente los nuevos Sabores D' Italia, con lo que introdujo a su menú las nuevas Foccacias Pollo Pesto y Steak a la Italiana, preparadas con pan focaccia artesanal.

El lanzamiento de **Teriyaki Veg** es un esfuerzo más de la compañía por seguir innovando en su oferta gastronómica y en la experiencia que ofrece a sus invitados en México, respondiendo a las necesidades, preferencias y cambios en los hábitos de consumo del mercado. Este nuevo producto refleja el compromiso de la cadena con sus invitados en el país y representa un parteaguas para la industria de restaurantes de servicio rápido nacional.

+ SOBRE RESTAURANTES SUBWAY®:

Como una de las marcas de restaurantes de servicio rápido más grande del mundo, Subway sirve sándwiches y ensaladas recién hechos a millones de clientes en más de 100 países y en casi 37,000 restaurantes cada día. Los restaurantes de Subway son propiedad y están gestionados por franquiciados de Subway – una red que incluye a miles de emprendedores y propietarios de pequeños negocios – quienes están comprometidos a ofrecer la mejor experiencia posible a los clientes en sus comunidades locales.

Subway® es una marca registrada de Subway IP LLC. © 2023 Subway IP LLC. Para más información sobre Subway®, por favor visita nuestro [sitio web](#).

Web y redes:

<https://www.subway.com/en-US/ExploreOurWorld>

[Danos "Me gusta" en Facebook](#)

[Síguenos en Twitter](#)

[Síguenos en Instagram](#)

[YouTube](#)

[Tik Tok](#)

Contacto de prensa:

Speyside Group – subwaymx@speyside-group.com

<https://regional.newsroom.subway.com/2023-07-11-Un-Sub-para-todos-Subway-introduce-el-primer-Footlong-plant-based-a-su-menu>