



Max tar fettfajten, 160 ton bort förra året

Fettbokslutet för 2006:

Max tar fettfajten och går i bräsch för magrare snabbmat i branschen. Under 2006 togs 160 ton fett bort från snabbmatsmarknaden, vilket gör året till det magraste året någonsin för Max. De senaste fyra åren har totalt 500 ton tagits bort. Fettprognosen för 2007 ser också lovande ut med flera fettsänkande åtgärder. Max upprättar Fettbokslut för fjärde året i rad.

– Näst smaken så är hälsosammare alternativ det viktigaste för oss. Våra gäster tycker likadant. Att vi överträffar förra årets resultat är stimulerande. Även fettprognosen för nästa år ser bra ut med bland annat ett samarbete med GI Viktkoll, säger Richard Bergfors, VD för Max Hamburgerrestauranger.

Max har under de senaste åren arbetat hårt med alla produkter för att utveckla dem i en hälsosammare riktning. Fettbokslutet är ett sätt att vara hälsoledande och driver på branschen att följa efter.

Hälsoåtgärder under 2006:

- Erbjuder nyckelhålsmärkt, mörkt, fiberrikt bröd till alla måltider
- Lättnmjölk i stället för mellanmjölk
- Fler sockerfria dryckesalternativ

Även fettprognosen för 2007 ser lovande ut med flera aktiviteter klara:

- Samarbete med GI Viktkoll och Ola Lauritzson
- Projekt med Livsmedelsverket för att sänka salthalten intensifieras
- Nytt salladssortiment

Max har varit först i Sverige med flera åtgärder:

- Inga transfetter i maten (år 2005)
- Inga genmodifierade produkter (år 2004)
- Nyckelhålsmärkta menyer (Delifresh, år 2003)
- Flest alternativ till pommes frites (t ex bönsallad och minimorötter)
- Low carb-burgare (år 2005)

Hela fettbokslutet finns med som bilaga 1. Snabbguiden finns med som bilaga 2.

För mer information kontakta:

Richard Bergfors

VD Max Hamburgerrestauranger AB

Tfn 0708-99 29 83

För pressbilder kontakta:
Carina Andersson
carina.andersson@max.se
08-534 888 88

www.max.se

Max är Sverige första hamburgerkedja och grundades 1968. Den familjeägda kedjan är idag den främsta rikstäckande utmanaren till McDonald's. Max är marknadsledande och föregångare med fettsnåla produkter i form av Delifresh-familjen. Bland annat var man först i branschen med nyckelhålsmärkta måltider . I framgångsreceptet ingår också valfrihet och mat tillagad på beställning. Smaken på hamburgarna är resultatet av familjen Bergfors egna recept och noggrant utvalda råvaror. Både nötkött och kyckling är garanterat svenskt. Max Hamburger-restauranger AB sysselsätter 800 helårsanställda och omsätter ca 700 mkr genom sina 50 restauranger.