



Max först med certifikatet Nyckelhålet på restaurang

Inom segmentet konceptstyrda restauranger är Max först med att certifiera samtliga 87 restauranger med Nyckelhålet på restaurang. Med personalens expertis ökar servicen gentemot gästernas hälsosamma alternativ.

Nyckelhålmärkta produkter ska innehålla mindre socker, mindre fett och ha mer kostfibrer och fullkorn. Max har arbetat aktivt i flera år med att minska mängden fett och nu har arbetet gett ytterligare resultat. Som första hamburgerkedja har nu Max erhållit certifikatet Nyckelhålet på restaurang.

- Det känns glädjande. Det här visar hur framgångsrikt vårt arbete med nyckelhålmärkta måltider och lanseringen av vårt projekt "fettbokslutet" har varit, samt hur engagerad vår personal är i dessa frågor, säger Richard Bergfors, VD på Max.

Max var först med att redan 2003 lansera nyckelhålmärkta måltider. I samband med att Max personal nu fått utbildning och erhållit kunskap om nyckelhålet har certifieringen Nyckelhålet på restaurang nu infriats på Max samtliga 87 restauranger. Om detta är företaget först med.

- Max är först med att som konceptstyrd restaurangkedja bli certifierade med Nyckelhålet på restaurang. Max har under en lång tid erbjudit sina gäster hälsosamma alternativ och certifieringen visar på en seriositet gentemot sina gäster, säger Ulf Bohman, vd Nyckelhålet på restaurang.

Sedan införandet av de nyckelhålmärkta måltiderna 2003 har Max valt att redovisa sitt hälsoarbete i ett fettbokslut. På sju år har Max sammantaget reducerat fettet i rätterna med hela 1287 ton.

Om Nyckelhålet på restaurang

Föreningen Nyckelhålet på restaurang är en ideell förening som arbetar för att kvalitetssäkra och sprida nyckelhålssymbolen på restaurang. De har nu certifierat Max hamburgerrestauranger. Uppdraget är att säkerställa kvaliteten på de måltider och restauranger som är nyckelhålsrestauranger enligt Livsmedelsverkets kriterier, samt att öka tillgängligheten på certifierade restauranger i landet och därmed bidra till en förbättrad folkhälsa.

För mer information kontakta:

Richard Bergfors
vd Max Hamburgerrestauranger AB
Tfn: 070-899 29 83

För pressbilder kontakta:

Alexandra William-Olsson, pr-koordinator
Alexandra William-Olsson@max.se
Tfn: 070-656 00 69

Om Max

Max är Sveriges första hamburgerkedja och grundades 1968. Den familjeägda kedjan är marknadsledande och föregångare med fettsnåla produkter, bland annat var man först i branschen med nyckelhålmärkta måltider och GI-burgare. I framgångsreceptet ingår också valfrihet och mat tillagad på beställning. Både nötkött och kyckling är svenskt. Företaget är dessutom världens första restaurangkedja som koldioxidmärker sina måltider samt klimatkompenserar hela verksamheten till 100 procent genom trädplantering i Afrika. Målet är en verksamhet helt fri från fossila bränslen. Idag har Max 87 restauranger i Sverige och Norge, och väntas öppna ca 6-8 under 2012. Max omsatte 1,4 miljarder 2011. www.max.se