

Subway continue son expansion sur le réseau autoroutier avec l'ouverture d'un restaurant à Saint- Nicolas-de-la-Grave, Aire de la Garonne (A62)

Saint-Nicolas-de-la-Grave, le 20/03/2023 - Subway® renforce sa présence sur le réseau autoroutier français avec l'ouverture d'un restaurant dans le Food Court de la station-service Avia Picoty située Aire de la Garonne, sur l'autoroute 62, proche de Montauban.

Ce point de vente est le second restaurant Subway® ouvert en partenariat avec le groupe Avia Picoty. Un premier restaurant ayant ouvert à Limoge Est (sur la A20 à Beaune Les Mines).

Cette ouverture permet la création de 8 postes (1 référent Subway, 1 Manager et 4 Sandwich Artists)

Initié en 2013 avec l'inauguration du restaurant de l'Aire de la Loire (A89, avec le groupe Avia Thevenin & Ducrot), ce développement répond à l'ambition de Subway d'étendre son réseau de franchises et vient appuyer la présence de l'enseigne sur les axes autoroutiers stratégiques.

Avec des restaurants localisés sur l'A10 (Aire d'Orléans Gidy – dans le Top 10 des restaurants en France en termes de CA), l'A7 (Aire de St Rambert Ouest et Aire de Mornas), l'aire de la Garonne est le 6ème point de vente implanté sur autoroute.

Subway®, l'un des leaders de la restauration rapide, poursuit le développement de son nouveau concept « Fresh Forward »

Organisé autour d'un grand espace ouvert, habillé par la nouvelle identité graphique, le design « Fresh Forward » de ce nouveau restaurant est pensé pour offrir fraîcheur, lumière et convivialité aux clients. Le décor a été pensé pour sublimer les ingrédients, avec beaucoup de transparence et de mise en scène au niveau des équipements et matériaux pour que le produit et sa fraîcheur soit au cœur de l'expérience Subway.

Adresse : Saint-Nicolas-de-la-Grave, 82210 – Tarn-et-Garonne Places assises disponibles dans le Food Court : 150 à l'intérieur, 150 à l'extérieur Horaires d'ouverture du restaurant Subway : 11h30 – 22h00

Une offre qui s'inscrit dans les aspirations alimentaires des consommateurs Subway® est depuis toujours attachée à répondre aux attentes du plus grand nombre, quels que soient les régimes alimentaires et les envies du moment. Au menu, les clients retrouveront l'offre qui fait la force du concept de l'enseigne : 3 recettes végétariennes/végétaliennes pour s'adapter à toutes les préférences alimentaires, et plus de 3 millions de combinaisons possibles parmi 30 ingrédients gourmands à déguster sur place, à emporter et en livraison à domicile via les partenaires de l'enseigne. Récemment, Subway® a franchi un pas dans sa démarche de transparence nutritionnelle en adoptant le Nutri-Score. 95% du cœur de la gamme est noté A et B. Ce lancement est gage de

l'exigence des standards nutritionnels que Subway s'impose à la fois en termes de sécurité alimentaire, de qualité, de fraîcheur et d'approvisionnement.

A propos de Subway France

Présente depuis déjà 20 ans en France, Subway® comptabilise aujourd'hui près de 400 restaurants sur le territoire, que des franchisés indépendants font vivre, en y apportant leur audace et leur ambition. L'offre de l'enseigne s'appuie sur un concept fort : la personnalisation des sandwiches « Sub », de salades et de wraps. Les clients choisissent leurs ingrédients pour composer un repas au plus près de leurs goûts, de leur régime alimentaire et de leurs envies du moment, le tout préparé à la demande. Subway® développe également de nouveaux services digitaux qui s'inscrivent pleinement dans les tendances de consommation actuelles : livraison, click & collect et programme de fidélité mobile via la SubApp®. Chaque année ce sont 24 millions de Français créent des compositions à leur image chez Subway®.

Contact presse Sarah Darmon – sarah.darmon@publicisconsultants.com – 06 31 90 64 32

<https://emea.newsroom.subway.com/2023-03-20-Subway-continue-son-expansion-sur-le-reseau-autoroutier-avec-louverture-dun-restaurant-a-Saint-Nicolas-de-la-Grave,-Aire-de-la-Garonne-A62>