

# OVER KFC NEDERLAND



KFC bestaat al meer dan 50 jaar in Nederland en telt inmiddels ruim 85 restaurants waar onze kip en vegetarische gerechten elke dag vers worden bereid door onze koks.

We maken onze producten nog steeds naar het originele recept uit 1939 van oprichter Colonel Harland Sanders. Bij KFC focussen we naast onze producten en het uitbreiden van het aantal restaurants, ook op de ontwikkeling van al onze medewerkers.



## MENU & INNOVATIE

Wij geloven dat verstandig eten, in combinatie met voldoende beweging, een goede basis is voor een evenwichtige levensstijl. Bij KFC stimuleren we onze gasten weloverwogen keuzes te maken. Dit doen we op verschillende manieren. Van het expliciet weergeven van voedselinformatie tot het aanpassen van onze menu's.

Introdactie van gerechten met **minder calorieën** zoals een salade en een twister-wrap onder de 500 calorieën.

Wij vervangen Sisi & 7UP door een **suikervrije optie Sisi en 7UP 0%**.

**Aanpassingen in het kids menu:** mineraalwater is het standaard drankje bij kids menu's, tenzij er voor een andere optie wordt gekozen. Ook bieden we een Veggie alternatief aan. Daarnaast gaan wij over op een **low sugar drank assortiment**, suikervrije appelmoes en wordt maïs het standaard bijgerecht.

Vegetarische alternatieven:  
**De Original Recipe Veggie Tenders staan sinds eind mei 2022 permanent op het menu.** Met deze introductie kunnen wij bijna twee derde van ons menu vegetarisch aanbieden.

**Wij stimuleren de verkoop van suikervrije (fris) dranken** zoals Pepsi Max en 7-up Free door ze als eerste en beter zichtbaar te tonen op onze menu's, online en kiosken.

We blijven ons **vegetarisch assortiment** uitbreiden. Bijvoorbeeld met een **pittige vega variant**.

VEGGIE

VEGGIE

Voedingswaarden & calorie-informatie zijn altijd beschikbaar op onze kiosk en onze website.

# CHICKEN WELFARE & VEGGIE



KFC heeft als een van de eerste fastfoodketens de **European Better Chicken Commitment** (striktere criteria op het gebied van dierenwelzijn) getekend en **wij streven ernaar om vanaf 2026 enkel met BCC kipproducten te werken** in Europa. (<https://www.kfc.nl/milieu>)

Wij werken op Europees niveau samen om dierenwelzijn, specifiek dat van kippen, permanent te verbeteren. **Onze ambitie is om de Beter Leven kip een vast onderdeel te maken van ons standaardmenu.** Sinds mei 2022 hebben wij de Original Recipe Veggie Tenders als permanent item toegevoegd aan ons menu. **De Original Recipe Veggie Tenders** zijn gemaakt van het plantaardige eiwit mycoproteïne en omhuld met ons beroemde Secret Recipe met 11 herbs & spices.

90%

Veggie blijft een permanent onderdeel van ons menu. Daarnaast willen we dit assortiment verder uitbreiden, zodat 90% van ons menu een vegetarisch alternatief heeft. ([www.kfc.nl/veggie](http://www.kfc.nl/veggie))



## PACKAGING & WASTE

Samen met onder andere Enviu, Tauw en onze Europese Supply Chain teams gaan wij een drastische verandering doorvoeren om de afvalstroom te verkleinen. Zo kijken we bijvoorbeeld naar alternatieven voor herbruikbaar servies en plasticvrije bekers en buckets. Naast deze belangrijke verandering, zijn wij continu bezig onze verpakkingen duurzamer te maken. De kartonnen doosjes van onze burgers worden vervangen door papieren wrappers. Daarbij hebben we onze nieuwe vuilnisbak zo laten ontwerpen, dat het nóg makkelijker wordt voor onze gasten en medewerkers om om vuilnis in de vuilnisbak te gooien.



In 2021 hebben wij samen met onze leverancier Havi en het Leger Des Heils het Food Donation program Harvest geïntroduceerd. Harvest doneert kipproducten die net niet meer voldoen aan onze hoge kwaliteitsstandaarden voor verkoop maar nog zeker goed zijn, aan het Leger Des Heils. Onze doelstelling is dat driekwart van onze restaurants zich aansluiten bij dit programma.

Niemand wordt beter van voedselverspilling. Bij KFC sturen we onze restaurant-teams daarom aan om voedselverspilling te minimaliseren en werken we met innovatieve planningssystemen om onze restaurant-teams daarin te faciliteren.