

## **Subway hält Wort: Aus einem Social-Media-Kommentar wird ein landesweiter Launch – ab sofort gibt's Planted Chicken in allen Schweizer Subway Restaurants**

**Zürich, Schweiz, 1. Oktober 2025. Von einem Social-Media-Kommentar zur schweizweiten Produkteinführung – Subway hält Wort und bringt gemeinsam mit Planted, dem Marktführer für pflanzenbasiertes Fleisch, das Planted Teriyaki Sandwich in alle Subway Restaurants der Schweiz. Mit der Kooperation setzt Subway seine Swissness-Strategie fort und vertraut auf einen heimischen Produzenten, der für eine cleane Zutatenliste, Nachhaltigkeit und erstklassigen Geschmack steht. Das Ergebnis: ein Sandwich, das Genuss und Umwelt in Einklang bringt und den Auftakt zu einer Reihe weiterer geplanter Produkte bildet.**

Die Initialzündung für die Zusammenarbeit erfolgte im vergangenen Frühjahr, als Planted und die gesamte alternative Proteinkategorie durch das Bundesgerichtsurteil zur Verwendung von Tierbezeichnungen für pflanzliche Fleischprodukte in den Schlagzeilen standen.

Unter einem entsprechenden [Social-Media-Post](#) meldete sich Subway Schweiz augenzwinkernd zu Wort: „Wenn dieser Post 10 Likes bekommt, bestellen wir das ‘not-call-it-chicken-anymore’ für Subway.“

Aus den zehn Likes wurden schnell Hunderte und aus einem humorvollen Schlagabtausch in den sozialen Medien wurde nun Realität: Ab dem 1. Oktober 2025 serviert Subway Schweiz in allen Restaurants das neue Planted Teriyaki Sandwich. Damit startet die Kette nicht nur ein einzelnes Produkt, sondern den Auftakt einer ganzen Reihe geplanter Kooperationen mit Planted.

### **Swissness trifft Innovation**

Mit der Einführung von Planted Fleisch stärkt Subway Schweiz seine Swissness-Strategie und die Zusammenarbeit mit heimischen Produzenten.

„Immer mehr von unseren Gästen fragen nach pflanzlichen Sandwichinhalten. Wir möchten unseren Gästen nicht nur köstliche und abwechslungsreiche Produkte bieten, sondern auch Schweizer Unternehmen unterstützen, die für Qualität, Nachhaltigkeit und Innovation stehen“, sagt **Hamza Ayub, CMO der Convenience House AG**. „Planted ist dafür der perfekte Partner.“

### **Pflanzlich, nachhaltig, unwiderstehlich**

Das neue Sandwich kombiniert zartes planted.chicken im beliebten Teriyaki-Style mit knackigem Gemüse und frisch gebackenem Brot – ein Genuss, der Umwelt, Gesundheit und Geschmack gleichermaßen berücksichtigt.

„Für uns ist diese Partnerschaft etwas ganz Besonderes“, sagt **Pascal Bieri, Mitgründer von Planted**. „nur wenn unsere gesunden, nachhaltigen, pflanzlichen Proteine überall angeboten werden und für alle zugänglich sind, wo auch tierisches Fleisch gegessen wird, gelingt der Wandel hin zu einer besseren Proteinversorgung. Gastronomiepartner wie Subway spielen

dabei eine entscheidende Rolle und wir freuen uns, gemeinsam Millionen von Gästen zu zeigen, dass pflanzlich nicht nur besser für die eigene Gesundheit, Umwelt und Tierwohl ist, sondern auch richtig gut schmeckt.“

Das **planted.chicken Teriyaki Sandwich** ist ab dem 1. Oktober 2025 in allen Subway-Filialen in der Schweiz erhältlich. Jeden Samstag gibt es das Sandwich zudem als Sub of the Day für nur CHF 6.90.

---

#### Download Bildmaterial

[Unter diesem Link](#) steht Ihnen hochaufgelöstes Bildmaterial zum Download bereit.

#### Pressekontakt

Für weitere Informationen zu Planted, den Produkten sowie einem Medienbesuch wenden Sie sich bitte an: Vicky Kummer, Head of Corporate Communications, [press@eatplanted.com](mailto:press@eatplanted.com)

Für weitere Informationen zu Subway, melden Sie sich bitte über den folgenden Link: [Hier klicken](#)

#### Über Subway Schweiz

Mit fast 60 Jahren globalem Erfolg und mehr als 37.000 Restaurants in über 100 Ländern ist Subway® eine Erfolgsgeschichte mit voller Dynamik. Mit bereits 56 Standorte in der Schweiz und vielen weiteren in der Planung, wächst Subway zu einem der am schnellsten expandierenden Player im Schweizer Quick-Service-Restaurant- (QSR)-Markt.

Das Erfolgsrezept: frische Zutaten, individuell zusammengestellte Sandwiches, Wraps und Bowls sowie ein Fokus auf gesündere Optionen, die den Bedürfnissen moderner Konsument:innen entsprechen. Subway kombiniert Qualität, Schnelligkeit und Geschmack und bietet so eine attraktive Alternative im hart umkämpften Marktumfeld.

Mit ehrgeizigen Wachstumsplänen und einem klaren Fokus auf Kundenzufriedenheit ist Subway bestens positioniert, um die QSR-Landschaft in der Schweiz nachhaltig zu prägen.

#### Über Planted

Planted kombiniert proprietäre Strukturierungs- und Fermentierungstechnologien, um Fleisch aus Pflanzenproteinen zu produzieren. Der Schwerpunkt liegt dabei auf leckerem Geschmack, einer fleischigen und saftigen Textur und der Verwendung von ausschliesslich natürlichen Zutaten. Planted designt und strukturiert Fleisch in jeder Grösse, Form und Faserstruktur und wird von der Überzeugung angetrieben, dass es mit seinen Produkten tierisches Fleisch zukünftig im Hinblick auf Geschmack, Nachhaltigkeit, Gesundheit, Effizienz und Preis übertreffen wird. Mit der ausschliesslichen Verwendung von natürlichen Zutaten und dem Verzicht auf Konservierungsstoffe bei allen Produkten setzt Planted einen völlig neuen Massstab in der Kategorie der pflanzenbasierten Fleischprodukte und macht sie zu einer gesunden und nachhaltigen Option für alle. Wirklich besser als Fleisch von Tieren.

Eine wachsende Bevölkerung, eine höhere Lebenserwartung und steigende Einkommen sind massgebliche Faktoren für den Anstieg bei der weltweiten Fleischnachfrage. Allerdings ist die Fleischindustrie in ihrem aktuellen Umfang weit von Nachhaltigkeit entfernt. Planted möchte dies ändern. Das in Zürich ansässige FoodTech StartUp, dass aus der Eidgenössischen Technischen Hochschule Zürich (ETH) hervorging, wurde 2019 gegründet. Es hat schnell das geistige Eigentum um seinen technologischen Ansatz herum aufgebaut und hält mehrere Patente. Planted ist ein zertifiziertes B Corp Unternehmen und produziert in Kemptthal (CH) sowie Memmingen (DE).

Das Fleisch von Planted ist in mehr als 6'500 Restaurants und mehr als 10'000 Verkaufsstellen im Einzelhandel in der Schweiz, Deutschland, Österreich, Frankreich, Italien, im Vereinigten Königreich und den Beneluxländern. Die Fleischproduktreihen von Planted, die jeweils aus verschiedenen Proteinquellen bestehen, umfassen zurzeit planted.chicken, planted.pulled, planted.kebab, planted.duck, planted.schnitzel, planted.bratwurst, und planted.steak. Darüber hinaus gibt es verschiedene limitierte Ausgaben in enger Zusammenarbeit mit Starköchen wie Tim Raue, Haya Molcho oder Sebastian Copien.

Weitere Informationen sind hier verfügbar: <https://www.eatplanted.com>