

كنتاكي «تضيف» الدجاج النباتي «إلى قوائمها»



تعتزم سلسلة مطاعم كنتاكي في جميع أنحاء الولايات المتحدة إدخال الدجاج النباتي من «بيوند ميت»، وهي شركة منتجة لبدائل اللحوم النباتية ومقرها لوس أنجلوس، إلى قوائمها بدءاً من يوم الاثنين ولفترة تجريبية محدودة. و«بيوند ميت» لتصنيع بدائل «Yum Brands» يأتي الإطلاق بعد سنوات من الاختبارات بين سلسلة الوجبات السريعة للحوم تحاكي طعم وملبس الدجاج بالكامل، بدلاً من قطع الناجيتس فقط. كما اختبرت «كنتاكي» نفسها العنصر الجديد في ناشفيل، وشارلوت، ونورث كارولاينا قبل عامين.

وقال كيفين هوشمان، الرئيس التنفيذي للشركة في أمريكا: «يرغب العملاء بتناول البروتينات النباتية أكثر من أي وقت والبدء بتغيير نظامهم الغذائي مع قدوم العام الجديد».

يأتي ذلك وسط تبني المزيد من الأمريكيين ما يسمى بالنظام الغذائي المرن الذي يقلل فيه المستهلكون من استهلاكهم للحوم لأسباب صحية وبيئية. ما أدى إلى زيادة شعبية البدائل النباتية.

بدوره قال إيثان براون، الرئيس التنفيذي لـ «بيوند ميت»: «من منظور التوريد، نشعر بالرضا حيال ذلك، ولدينا خبرة (سابقة من تجاربنا الأولية)». (وكالات)

