Publicado en Vigo el 03/07/2017

# [El buque insignia de la comida rápida ya está en Galicia](http://www.notasdeprensa.es)

## Subway elige la ciudad de Vigo para encaminar su expansión en esta Comunidad Autónoma

 SUBWAY®, la franquicia de restauración rápida más grande del mundo, con más de 44.000 restaurantes operativos en más de 110 países y conocida en todo el planeta por sus inconfundibles bocadillos de corteza blanda con forma de submarino, anuncia hoy la apertura en Vigo de su primer restaurante en Galicia. El lugar elegido ha sido el CC. Gran Vía, corazón comercial y del entretenimiento de Vigo que, con más de siete millones de visitas anuales, es uno de los motores comerciales más importantes de la Provincia de Pontevedra. El local, situado en la segunda planta -dedicada a restauración-, tiene una superficie total de 81m2 que se reparten entre la zona de servicio al cliente y una acogedora zona de mesas, sillas y sillones y abrirá en el horario del centro comercial: de lunes a jueves de 10:00 a 01:00h, viernes, sábados y vísperas de festivo de 10:00 a 02:00h y domingos de 11:00 a 01:00h Este nuevo local será atendido por un equipo humano de seis personas, al frente de las cuales se sitúan los dos jóvenes franquiciados de tan solo 21 y 25 años recién llegados a la familia SUBWAY®. “Elegimos este centro comercial porque gracias a su excelente ubicación y su oferta, es uno de los más visitados de la provincia; un espacio dinámico que se caracteriza por una constante y diversa organización de actividades, y que destaca por su ubicación –en la principal arteria de la ciudad y su gran oferta de ocio y restauración” - apunta la joven franquiciada Iliana Árias. Iliana y su hermano José M. llegaron hace algo más de un año a Vigo, procedentes de Venezuela. Ella es Ingeniera de redes y comunicación y él Ingeniero eléctrico y decidieron apostar por la franquicia americana “porque somos fans y fieles consumidores de sus bocadillos desde que éramos pequeños y creemos que la hospitalaria ciudad de Vigo, con tanta gente joven, es un sitio perfecto donde comenzar esta nueva andadura profesional” – añade por su parte José M. que ya mira al futuro con la vista puesta en abrir un segundo local en el centro de la ciudad. Alessandra D´Agostino, Responsable de Expansión de la franquicia para España y Portugal ha estado a su lado desde el primer momento. “Es un enorme orgullo para nuestra franquicia el ser elegidos por emprendedores tan jóvenes, que apuestan por nosotros para comenzar su vida profesional. Hace solo unos meses Iliana y José M. llegaron a nuestras oficinas cargados de ilusiones, proyectos y energía y hoy abren ya las puertas de su primer restaurante, también el primero para nosotros en esta comunidad autónoma” – señala Alessandra. “Decimos en los mensajes de nuestra compañía que somos capaces de cambiar la vida de las personas y es una realidad. De cara al cliente, añadimos valor al concepto de comida rápida convencional con nuestros famosos subs elaborados sobre cinco tipos de pan horneados en el propio restaurante e ingredientes que permiten realizar más de dos millones de combinaciones posibles, la mitad de ellas con menos de 6 gr. de materia grasa, así como ensaladas y deliciosas galletas, cuya receta es única. De cara a los emprendedores, ofrecemos una inversión muy moderada, con bajos costes operativos, sencillez, flexibilidad, corto plazo de apertura y formación y soporte constante, para que cualquiera –con o sin experiencia previa- pueda labrarse un futuro de nuestra mano”- concluye Alessandra. La franquicia americana espera alcanzar este año las 75 unidades operativas en nuestro país y sigue incrementando su presencia en todo el territorio con la apertura de nuevas plazas.

**Datos de contacto:**

Natalia López-Maroto

+34630636221

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/el-buque-insignia-de-la-comida-rapida-ya-esta](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Franquicias Gastronomía Galicia Emprendedores Restauración



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)