**Nog meer Mac in Machelen:**

**nieuwe McDonald’s opent de deuren**

**Machelen, 3 december 2020** - Franchisenemer Olivier van den Bossche en zijn team heten vanaf vandaag iedereen welkom in het nieuwe McDonald’s restaurant in Machelen. Met bestelkiosken, digitale McDrive menuborden en heel wat duurzame initiatieven zoals bijvoorbeeld zonnepanelen reflecteert dit nieuwe restaurant in een decor van hout en steen de toekomstvisie van McDonald’s. Uiteraard worden de COVID-maatregelen heel strikt toegepast en is contactloze bediening de nieuwe standaard geworden om de sociale afstand en de veiligheid in het restaurant te garanderen. De medewerkers staan te popelen om de eerste gasten te verwelkomen aan de McDrive of voor afhaalmaaltijden. Voor zij die liever knus thuis willen blijven is er ook McDelivery.

**Aanwerving en opleiding**

Olivier van den Bossche gaf enkele maanden geleden het startschot van dit nieuwe project met de rekrutering van zijn nieuwe team in Machelen. Een 50-tal nieuwe medewerkers, waaronder 5 managers, volgden de voorbije weken intensieve trainingen in nabije vestigingen in de regio en zijn er nu helemaal klaar voor om klanten te ontvangen in het nieuwe restaurant. Die trainingen houden praktische vaardigheden in, zoals de regels voor voedselhygiëne en -veiligheid, maar er is ook aandacht voor soft skills, zoals bijvoorbeeld teamwork en stiptheid. Bovendien komen extra procedures rond de coronamaatregelen uitgebreid aan bod, om het team en klanten maximaal te beschermen. Ook na de opening van het restaurant maakt franchisenemer Olivier er een punt van om continu te investeren in de verdere groei en ontwikkeling van zijn team. Ook blijft het restaurant op zoek naar gemotiveerde mensen ter versterking van het huidige team.

**Duurzame initiatieven**

Het restaurant van Machelen verzamelt een pak duurzame initiatieven, waaronder:

* De Greentruck, het eigen afvalbeheersysteem dat McDonald’s 10 jaar geleden heeft opgezet en waarbij afval in verschillende stromen gesorteerd wordt door de medewerkers om vervolgens afzonderlijk te vervoeren in de Green Truck en te recycleren. Zo wordt droog karton en papier teruggestuurd naar de papierfabrikant, waar het wordt omgezet in gerecycleerd papier of karton, wordt alle gebruikte frituurolie gerecycleerd tot biodiesel en worden plastic en PET-flessen omgevormd tot nieuwe plasticgranulaten
* Een actieve strijd tegen zwerfafval omdat dit een plaag is voor de buurt en het milieu. Zo zullen de medewerkers regelmatig rondom het restaurant alle afval opruimen. Daarnaast sensibiliseert het team ook haar klanten om hun afval in de vuilnisbak te gooien door dit bijvoorbeeld te communiceren via stickers die op de bestelzakken geplakt worden
* Een oplaadpunt voor elektrische auto's en fietsen
* Het gebruik van duurzame bouwmaterialen: dankzij goede isolatie en LED-verlichting voor zowel binnen als buiten. Die LED-verlichting zorgt voor alle restaurants samen voor een energiebesparing van 575 ton CO2/jaar
* Zonnepanelen in dit restaurant leveren een energiebesparing van 3 ton CO2/jaar en wordt aangevuld met 100% groene energie, afkomstig van wind- en waterturbines en zon. Hierdoor komt er jaarlijks zo’n 95 ton minder CO2 in de lucht, wat overeenkomt met de uitstoot van 30 auto’s/jaar
* Dankzij het invoeren van energiebesparende maatregelen (energiezuinige boilers, warmtepompen, koelcellen…) bespaart McDonald’s België met alle restaurants samen jaarlijks bijna 1,5 miljoen kWh aan elektriciteit. Dat komt overeen met het jaarverbruik van bijna 350 gezinnen
* Waterrecuperatie voor het spoelen van de toiletten en het bewateren van de groenzones, wat neerkomt op een jaarlijkse besparing van 1000 m³ drinkwater per restaurant
* Waterloze urinoirs zorgen voor een besparing van 4 liter per spoelbeurt, wat overeenkomt met 100 m³ drinkwater per urinoir per jaar, ongeveer het jaarlijks verbruik van een gemiddeld gezin

**Een nieuwe, veilige maar plezierige en ontspannen ervaring**

Het restaurant heeft een gezellig interieur met de combinatie van hout en steen, iconische Eames stoelen, gezellige lederen Chesterfield zetels, en hippe barkrukken en terrasloungestoelen… Deze nieuwe vestiging heeft een maximumcapaciteit van 227 zitplaatsen en 76 terrasplaatsen, die momenteel voorlopig jammer genoeg niet toegankelijk zijn gezien de huidige veiligheidsmaatregelen in de horeca. Klanten zijn in het restaurant welkom aan de dubbele Drive met digitaal menubord, voor afhaalmaaltijden waarvoor 6 dubbelzijdige bestelkiosken aanwezig zijn en voor thuisleveringen via UberEats. Unicum voor dit restaurant is bovendien de Delivery zone, waar de koeriers plaats kunnen nemen en even uitrusten in afwachting van hun bestelling.

Uiteraard zijn er strenge maatregelen om de gezondheid van de medewerkers, klanten en koeriers te garanderen. Zo is contactloze bediening de nieuwe standaard geworden om de sociale afstand en de veiligheid in het restaurant te garanderen, worden alle klanten en koeriers gevraagd om de handen te ontsmetten bij het binnengaan in het restaurant en wordt er aangedrongen op contactloos of elektronisch betalen. Daarnaast draagt elke medewerker een persoonlijk mondmasker en dragen medewerkers die klanten bedienen ook handschoenen.

“*Samen met mijn team kunnen we alvast niet wachten om onze eerste klanten zo meteen te verwelkomen in dit gloednieuwe restaurant. Ik wens alle mensen die betrokken waren bij de bouw van dit prachtige restaurant te bedanken. In relatief weinig tijd is hier een heel mooi project gerealiseerd. Het waren lange, intensieve maanden van voorbereiding maar ik ben bijzonder trots op het traject dat mijn team afgelegd heeft, in een niet evidente context die we allen kennen. Niettemin gaan we met volle moed en veel goesting aan de slag en hopen we hiermee ook een positief signaal uit te sturen op vlak van tewerkstelling en lokaal ondernemerschap. Tijd nu om onze gasten een aangenaam en vooral smakelijk moment van ontspanning te kunnen geven in alle veiligheid”,* voegt Olivier van den Bossche eraan toe.

\*\*\*

**Voor meer informatie, gelieve contact op te nemen:**

Kristel Muls – McDonald’s België – [kristel.muls@be.mcd.com](mailto:kristel.muls@be.mcd.com)

Laure Miquel-Jean – PRIDE – +32 477 31 71 61 – [laure.miquel-jean@pr-ide.be](mailto:laure.miquel-jean@pr-ide.be)

Anneleen Coppens – PRIDE – +32 497 05 08 81 – [anneleen.coppens@pr-ide.be](mailto:anneleen.coppens@pr-ide.be)

**Over McDonald’s België**

De 89 Belgische McDonald's restaurants staan onder leiding van 23 franchisenemers. Samen met McDonald’s België stellen zij 5.405 medewerkers tewerk, waarvan 55% jongeren onder de 25 jaar. Meteen vanaf de eerste dag krijgen zij permanente opleidingen. Vorig jaar konden de McDo medewerkers van zo’n 93.900 uren opleiding genieten. Sinds zijn komst naar België, 42 jaar geleden, draagt McDonald’s duurzaamheid hoog in het vaandel en nam het hiervoor concrete maatregelen aan zoals het invoeren van 100% groene energie sinds 2007.