



Un restaurant McDo s'implante à Ath

Ath, le 16 juillet 2020 - Le franchisé François Bouillon et toute son équipe seront heureux d'accueillir les clients dans ce nouveau restaurant à la déco « pierre et bois » dès demain à Ath. Service à table, bornes de commande digitales, menu digital aux Drives, ce nouveau restaurant est un véritable concentré d'innovations. Il regroupe également de nombreuses initiatives durables tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du restaurant. Les nouvelles mesures sanitaires y seront bien entendu d'application pour garantir la distanciation sociale et la sécurité tant des clients que des collaborateurs.

Recrutement et formation

François Bouillon a débuté ce nouveau projet depuis quelques mois déjà avec la phase de recrutement de sa nouvelle équipe à Ath en collaboration avec le Forem. Au total, ce sont 45 nouveaux collaborateurs dont 4 managers qui constituent cette nouvelle équipe athoise et qui ont été formés durant plusieurs semaines dans d'autres restaurants de la région. *« Pour McDonald's Belgique, le diplôme, l'expérience, l'âge, le genre, l'origine n'ont pas d'importance. Tout le monde est le bienvenu chez nous. Ce qui compte, c'est la motivation et l'attitude des candidats. Dès leur premier jour de travail, les personnes retenues reçoivent une formation afin d'acquérir des compétences pratiques comme les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, ainsi que des compétences transversales (comme le travail en équipe, l'accueil, ...) »* explique François Bouillon. Durant les 2 premiers mois, cette nouvelle équipe sera renforcée par 10 collaborateurs provenant d'autres restaurants.

Des initiatives durables

La durabilité constitue un élément important pour McDonald's Belgique qui a mis en place toute une série de mesures dès son arrivée en Belgique il y a plus de 40 ans.

Celles-ci ont été intégrées à ce nouveau restaurant, comme par exemple :

- Le Green Truck développé spécialement pour McDonald's Belgique il y a plus de 10 ans ; il viendra collecter les déchets et les transporter en 6 flux de déchets différents (carton et papier sec, plastique, déchets de cuisine, huile de friture, déchets résiduels de la salle, et bouteilles PET) deux fois par semaine.
- Un point de recharge pour les voitures et les vélos électriques mis à disposition des clients sur le parking du restaurant
- Une énergie venant des panneaux solaires installés sur le toit du restaurant complétée par une énergie 100% verte, ce qui permet de réduire de 12.200 tonnes les émissions de CO2 par an, soit l'équivalent du volume généré par 3.300 voitures. Ce sont aussi les économies d'énergie (nouveau type de lampes, airco ...) qui contribuent à la réduction des émissions de CO2.
- Les matériaux de construction utilisés durables : grâce à une bonne isolation et un éclairage à LED, les coûts énergétiques sont fortement réduits.
- Le recyclage à 100% de l'huile de friture en biodiesel.
- Les emballages composés de 90% de matériaux recyclés minimum



Communiqué de presse

- Un vélo cargo électrique « *ensemble contre les déchets sauvages* » sera en tournée tous les jours matin et soir pour collecter les déchets sauvages aux alentours du restaurant.

Service à table et burger à la minute

Ce nouvel établissement dispose de 150 places assises et 52 places en terrasse, limitées respectivement à 100 et 24 en raison des mesures sanitaires. Les clients peuvent bénéficier de toutes les innovations mises en place par McDonald's Belgique dont le service à table, la préparation des burgers à la minute et le tout premier menu digital placé à l'extérieur aux Drives. Les clients peuvent choisir ce qu'ils veulent manger aux bornes de commande ou à la caisse pour se faire ensuite servir à table. Pour ceux qui n'auraient pas le temps de manger sur place, le restaurant est également équipé d'un double drive-in.

Une nouvelle expérience sécurisée mais agréable et détendue

Dès l'arrivée au parking, la distanciation physique de 1,5 mètre est garantie grâce à un marquage au sol clair et stylisé. À l'entrée, un collaborateur accueille les clients, et explique les nouvelles mesures. Les clients passent leurs commandes aux bornes digitales nettoyées et désinfectées avant chaque utilisation ; ensuite ils sont servis à table avec la distanciation nécessaire grâce à une desserte. Il n'y a plus qu'à mettre les pieds sous la table et profiter de son repas, car maintenant on débarrasse pour lui. Des écrans physiques entre les tables et aux comptoirs offrent une protection supplémentaire. Enfin, les tables sont nettoyées et désinfectées après chaque visite. Chaque collaborateur en salle porte un masque et des gants.

Pour de plus amples informations, veuillez contacter :

Isabelle Verdeyen – McDonald's Belgique – 02 716 04 50
Sarah Perez – PRIDE – 0496 845 345 – sarah.perez@pr-ide.be

A propos de McDonald's Belgique

Les 88 restaurants McDonald's belges sont sous la direction de 22 franchisés. Aujourd'hui, avec McDonald's Belgique, ils comptent plus de 5400 collaborateurs, dont 55% sont des jeunes âgés de moins de 25 ans. Des formations sont données dès le premier jour. L'année dernière, les collaborateurs McDo ont pu bénéficier de 93.900 heures de formation. Depuis son arrivée en Belgique, il y a 42 ans, la durabilité constitue un élément important pour McDonald's qui a adopté une série de mesures dans ses restaurants, comme l'utilisation d'une énergie 100% verte depuis 2007.