**Nieuw McDonald’s restaurant in Hasselt  
opent morgen de deuren**

**Hasselt, 7 juli 2021 – Morgen is het eindelijk zover, een tweede McDonald’s restaurant opent de deuren in de Koning Albertstraat in Hasselt. Franchisenemer An-Sofie Hendrikx en haar team zijn dolenthousiast om er eindelijk klanten te kunnen ontvangen.**

Franchisenemer An-Sofie Hendrikx en haar team zijn er helemaal klaar voor. Vanaf vandaag ontvangen ze Hasseltse hamburgerfans ook in het gloednieuwe restaurant in de Koning Albertstraat. Het restaurant heeft een eigentijds decor met een *urban* look. Binnen zijn er 154 zitplaatsen, maar ook voor mensen die graag buiten eten zijn er 28 plaatsen voorzien. Bovendien zijn er in het restaurant 4 dubbelzijdige bestelkiosken waarop klanten hun bestelling kunnen doorgeven. Vervolgens kunnen ze aan tafel plaatsnemen terwijl hun bestelling bereid wordt en worden ze nadien aan tafel bediend. Klanten kunnen er ook terecht voor afhaalmaaltijden, en kunnen zelfs van thuis uit hun favoriete McDo bestellen via McDelivery met thuisleveringspartners UberEats en Deliveroo.

An-Sofie maakt sinds 2005 deel uit van de McDonald’s familie. Nadat ze jaren werkte op het hoofdkantoor van McDonald’s België en er in nauwe samenwerking met de leveranciers onder meer toezag op de kwaliteit van de producten, zette ze in 2019 de grote stap als ondernemer met de opening van haar eerste restaurant in Beringen. Hoewel de horeca relatief kort daarna hard werd geraakt door de coronacrisis, hield dat An-Sofie, dankzij haar ondernemerszin, niet tegen om al snel na te denken over een tweede restaurant. Zo gezegd, zo gedaan en enkele maanden geleden werd de eerste hand gelegd aan het restaurant in Hasselt dat vandaag zijn deuren opent.

**Aanwerving en opleiding**

Geen goed restaurant zonder een ijzersterk team. In april startte An-Sofie een zoektocht naar 35 vaste medewerkers, 50 studenten en 4 managers. Om de kneepjes van het vak te leren, volgden de nieuwe werknemers de voorbije weken intensieve trainingen in het restaurant in Beringen. Het trainingspakket bestond uit verschillende onderdelen gaande van praktische vaardigheden, zoals voedselveiligheid en -hygiëne, tot *soft skills*, zoals teamwork en klantgerichtheid. Om zichzelf, de klanten en het team maximaal te beschermen, werd er ook specifiek ingegaan op de toepassing van de maatregelen die werden ingevoerd in het kader van de coronacrisis.

“Naast de specifieke trainingen zijn er uiteraard strenge maatregelen om de gezondheid van de medewerkers en klanten te garanderen. Zo is contactloze bediening de nieuwe standaard geworden om de sociale afstand en de veiligheid in het restaurant te garanderen, worden alle bestelkiosken voor elk gebruik gereinigd en ontsmet en wordt er aangedrongen op contactloos of elektronisch betalen. Daarnaast draagt elke medewerker een mondmasker en dragen medewerkers die klanten bedienen ook handschoenen”, zegt An-Sofie Hendrikx.

**Duurzame initiatieven**

Het duurzaamheidsbeleid van McDonald’s is één van de belangrijkste pijlers binnen de bedrijfscultuur. Ook dit nieuwe restaurant in Hasselt brengt heel wat duurzame initiatieven samen.

Enkele van die initiatieven:

* De *Green Truck*, 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.
* Als restaurant gaan wij ook actief de strijd aan tegen zwerfafval. An-Sofie heeft hiervoor een constructieve samenwerking met de stad opgezet om de handen in mekaar te slaan en samen voor een propere buurt te zorgen. Zo zullen de medewerkers meerdere keren per dag alle afval rond het restaurant opruimen met een elektrische duwkar en zal op bepaalde hot spots in de ruimere omgeving op regelmatige basis het afval opgeruimd worden.
* En als primeur heeft het restaurant van Hasselt als allereerste van het land een interactieve persvuilnisbak die klanten met een leuk Limburgs accent bedankt wanneer ze afval in de vuilnisbak gooien.
* Het gebruik van duurzame bouwmaterialen in het restaurant zoals 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.
* Dankzij het invoeren van energiebesparende maatregelen (energiezuinige boilers, warmtepompen, koelcellen…) besparen alle restaurants samen jaarlijks bijna 1,5 miljoen kWh aan elektriciteit. Dat komt overeen met het jaarverbruik van bijna 350 gezinnen.

Klanten zijn welkom tussen 10.30 – 23.00 uur. Het restaurant bevindt zich op de Koning Albertstraat 64, 3500 Hasselt.

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

Isabelle Verdeyen – McDonald’s België – [isabelle.verdeyen@be.mcd.com](mailto:isabelle.verdeyen@be.mcd.com)

Laure Miquel-Jean – TBWA Reputation – +32 477 31 71 61 – [laure.miquel-jean@tbwa.be](mailto:laure.miquel-jean@tbwa.be)

Quentin Glodé – TBWA Reputation – +32 493 04 57 30 – [quentin.glode@tbwa.be](mailto:quentin.glode@tbwa.be)

**Over McDonald’s België**

De 96 Belgische McDonald's restaurants staan onder leiding van 24 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 106.800 uren opleiding genieten. Sinds zijn komst naar België, 43 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.

Meer info op: [www.mcdo.be](http://www.mcdo.be/) - [www.facebook.com/McDonaldsBelgie](http://www.facebook.com/McDonaldsBelgie)