



Du délicieux petit déj' au Big Mac dans le train : le nouveau McDonald's de la gare de Bruxelles-Nord régale les voyageurs

Bruxelles, 11 décembre 2020 Le franchisé Atef Wahba et son équipe accueillent tout le monde dans le nouveau restaurant de la gare de Bruxelles-Nord à partir de lundi. C'est une nouvelle étape dans l'histoire de McDonald's Belgique, puisque c'est la première fois que la marque ouvre un restaurant dans une gare belge. Avec 8 doubles bornes de commande et de nombreuses initiatives durables, le nouveau restaurant reflète la vision d'avenir de McDonald's. Les clients sont les bienvenus dans le restaurant-même pour des commandes à emporter, et pour ceux qui préfèrent rester confortablement chez eux, ils peuvent opter pour le McDelivery. Le restaurant propose également un petit déjeuner pour ceux et celles qui veulent bien commencer la journée. Pour pouvoir servir les lève-tôt, les portes de ce restaurant ouvrent dès 6 heures du matin. Pour les fringales de soirée, le restaurant vous accueille jusqu'à 22h.

Atef Wahba n'est pas à son premier coup d'essai, car en plus du restaurant de Bruxelles-Nord, il est également à la tête des restaurants McDonald's de Namur, Ixelles, du Docks Bruxelles, de la rue Neuve et de la Place de la Bourse à Bruxelles.

Les membres de la nouvelle équipe de 45 personnes, dont 20 équipiers permanents, 20 étudiants, 4 managers et 1 directeur ont tous suivi ces dernières semaines 1500 heures de formations intensives dans les restaurants de la région situés à proximité et sont maintenant tout à fait prêts à recevoir les clients dans le nouveau McDonald's. Ces formations portent sur des compétences pratiques, telles que les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, mais une attention particulière est également accordée aux compétences transversales, telles que le travail en équipe et la ponctualité. En outre, des mesures sanitaires supplémentaires sont mises en place afin de protéger au maximum les équipiers et les clients. "Mon équipe et moi-même sommes déjà impatients d'accueillir les premiers clients dans ce tout nouveau restaurant. Nous espérons pouvoir offrir aux voyageurs un moment de détente, le matin avec un délicieux petit-déjeuner, le midi, l'après-midi ou encore le soir. Nos heures d'ouverture permettent toutes ces options", explique Atef Wahba, franchisé du nouveau restaurant.

Initiatives durables

Le restaurant Bruxelles-Nord rassemble un grand nombre d'initiatives durables, dont :

- 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. Le carton et le papier sont renvoyés au producteur de papier, où ils sont transformés en papier ou en carton recyclés, l'huile de friture usagée est quant à elle recyclée en biodiesel et les bouteilles en plastique et en PET sont transformées en nouveaux granulés de plastique.
- Une lutte active contre les déchets sauvages, car ils constituent un fléau pour le



voisinage et l'environnement. Les employés nettoieront régulièrement les déchets autour du restaurant et l'équipe sensibilisera également ses clients à la nécessité de jeter leurs déchets à la poubelle, par exemple en communiquant à ce sujet au moyen d'autocollants collés sur les sacs de commande.

- L'utilisation de matériaux de construction durables : grâce à une bonne isolation et à un éclairage LED. Cet éclairage permet d'économiser 575 tonnes de CO2/an pour l'ensemble des restaurants.
- L'utilisation d'une énergie 100 % verte, provenant de turbines éoliennes et hydrauliques ainsi que du soleil. Cela permet de réduire les émissions de CO2 de quelque 95 tonnes par an, ce qui équivaut aux émissions de 30 voitures/an.
- Grâce à la mise en place de mesures d'économie d'énergie (chaudières à faible consommation, pompes à chaleur, chambres froides, etc.), McDonald's Belgique et tous ses restaurants économisent ensemble près de 1,5 million de kWh d'électricité chaque année. Cela équivaut à la consommation annuelle de près de 350 familles.

Une nouvelle expérience sécurisée mais agréable et détendue

Le restaurant adopte un design « Ray », ce qui donne un intérieur classique et intemporel composé de bois chaud, d'acier inoxydable, de céramique et de pierre. Il s'agit d'un concept holistique qui raconte l'histoire de la ville. De grands dessins au trait blanc, représentant des frites, des graines de sésame, des grains de café et d'autres produits emblématiques, décorent les murs du restaurant. Ce nouvel établissement a une capacité maximale de 148 places assises à l'intérieur et 12 places en extérieur (dans le hall de la gare) qui, pour l'instant, ne sont malheureusement pas accessibles au vu des mesures COVID dans le secteur de l'horeca.

Les clients sont les bienvenus dans le restaurant pour les commandes à emporter ou peuvent choisir de se faire livrer en McDelivery via nos partenaires UberEats, Deliveroo et TakeAway. Ce restaurant dispose d'ailleurs d'une zone de livraison où les coursiers peuvent s'installer et se reposer en attendant leur commande.

D'autres mesures strictes ont également été mises en place pour garantir la santé des équipes mais aussi des clients. Par exemple, le service "sans contact" est devenu la norme pour garantir la distance sociale et la sécurité des employés et des clients dans les restaurants. Tous les clients et les coursiers doivent aussi se désinfecter les mains en entrant dans le restaurant et on leur demande d'effectuer leur paiement sans contact ou de manière électronique. Les équipiers portent tous des masques et ceux qui servent directement les clients portent également des gants.

Compte tenu des mesures de sécurité actuelles, le restaurant ouvrira pour l'instant avec des heures d'ouverture modifiées. Les clients sont les bienvenus entre 6.00 et 22.00 heures.

Pour plus d'informations, veuillez contacter :

Communiqué de presse



Kristel Muls – McDonald's België – kristel.muls@be.mcd.com

Laure Miquel-Jean – TBWA Reputation – +32 477 31 71 61 – laure.miquel-jean@tbwa.be

Anneleen Coppens – TBWA Reputation – +32 497 05 08 81 – anneleen.coppens@tbwa.be