



## **McDonald's bietet McCafé neu schweizweit an McCafé-Angebote an allen 163 Restauranttheken**

Crissier, 22. März 2016 – **Jetzt gibt es dank McDonald's in der ganzen Schweiz richtig guten Kaffee zu einem attraktiven Preis überall gleich um die Ecke. Ab dem 23. März bietet das Gastronomieunternehmen eine Vielzahl an McCafé-Produkten nicht nur in den 72 separaten Kaffee-Lounges an, sondern auch an den Theken in allen Restaurants. Die Kaffee-Variationen werden aus frisch gerösteten und gemahlene**  
5 **Bohnen aus nachhaltiger Produktion mit professionellen Maschinen wie Cimbali zubereitet. McDonald's baut durch diese Innovation seine Marktstellung als grösste Kaffee**  
10 **kette der Schweiz weiter aus.**

Mit 3.5 Tassen Kaffee pro Tag und Kopf besitzt die Schweiz eine der höchsten Konsumquoten der Welt. „Das Volumen des einheimischen Kaffeemarktes ausser Haus beträgt rund 2 Milliarden Franken“, erklärt Harold Hunziker, Managing Director von McDonald's Schweiz. „Aktuell verkaufen wir erst zu jedem 12. Menu einen Café Crème  
15 oder Espresso. Mit der Lancierung des McCafé-Angebots in allen 163 Restaurants erfüllen wir das Bedürfnis der Kaffeeliebhaber in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein noch umfassender.“ Das Kaffeeangebot an der Theke umfasst neu 8 Variationen.

### **Kontinuierlicher Ausbau des Kaffee-Angebots seit 2003**

Vor 13 Jahren trat McDonald's als innovativer Akteur im Schweizer Kaffeemarkt in  
20 Erscheinung, als alle damals rund 150 Restaurants frisch gemahlene und aufgebrühten Kaffee aus nachhaltig produzierten Bohnen einführten. 2008 machte das Gastronomieunternehmen den nächsten Schritt und eröffnete in Vevey das erste McCafé – eine separate Kaffeelounge integriert im Restaurant mit einem umfassenden Sortiment an Kaffeespezialitäten und Gebäck. „Bereits heute sind wir mit McCafé-Lounges in  
25 72 Restaurants die grösste Kaffee-kette der Schweiz. Ab morgen bauen wir unser Angebot weiter aus, indem wir eine Vielzahl an McCafé-Produkten an allen unseren 163 Restauranttheken anbieten“, fügt Harold Hunziker stolz an.

### **Nachhaltiger Kaffee aus bester Qualität**

30 Die Restaurants sowie die McCafés verwenden für die Kaffeegetränke Bohnen, die mit dem Gütesiegel von Rainforest Alliance ausgezeichnet sind. Für Café Crème wird eine Mischung aus 100 Prozent Arabica Bohnen aus Indien sowie Zentral- und Südamerika verwendet und für Espresso & Co. setzt das Gastronomieunternehmen auf eine Kombination aus 70 Prozent Arabica aus Guatemala, Costa Rica und Brasilien, gemischt mit 30 Prozent Robusta aus Indien. Diese Bohnen werden von der Schweizer  
35 Familienrösterei Rast AG aus Ebikon LU in traditioneller Trommelröstung langsam verarbeitet und wöchentlich in die Restaurants geliefert. „Wir haben mit Thomas Rast eine spezielle Röstung für die Schweiz kreiert“, erklärt Harold Hunziker. Bei jeder Bestellung werden die Bohnen frisch gemahlen und in professionellen Kaffeemaschinen zubereitet.

### **Zu jedem Menu Café Crème und Espresso für 1 Franken**

40 Ab morgen gibt es während sechs Wochen für alle McDonald's Gäste zu jedem Menu einen Café Crème oder einen Espresso für 1 Franken. Der Kaffee kann auch erst nach dem Essen an der Theke abgeholt werden.

### **Weitere Informationen erhalten Sie bei:**

McDonald's Schweiz  
45 Aglaë Strachwitz, Communications & Public Affairs Manager  
Tel. 021 631 12 40, E-Mail [aglae.strachwitz@ch.mcd.com](mailto:aglae.strachwitz@ch.mcd.com)  
[www.mcdonalds.ch/mediakit](http://www.mcdonalds.ch/mediakit), Twitter: @McDSchweiz