



Ora McDonald's offre McCafé su scala nazionale

McCafé al banco in tutti i 163 ristoranti

5 Crissier, 22 marzo 2016 – **Grazie a McDonald's, ora in tutta la Svizzera si può trovare un buon caffè a prezzo vantaggioso dietro l'angolo. Dal 23 marzo, l'azienda della gastronomia offre una varietà di prodotti McCafé non solo nelle 72 lounge separate, ma anche al banco di tutti i ristoranti. Le variazioni al caffè vengono preparate con chicchi da produzione sostenibile, tostati freschi e miscelati con macchine professionali come Cimballi. Grazie a questa innovazione, McDonald's rafforza ulteriormente la propria posizione di mercato quale più grande catena di caffè della Svizzera.**

10

Con 3.5 tazze di caffè giornaliero per persona, la Svizzera detiene una delle quote più alte di consumo del mondo. "Il volume del mercato interno del caffè consumato fuori casa si attesta sui 2 miliardi di franchi circa", spiega Harold Hunziker, Managing Director di McDonald's Svizzera. "Attualmente, vendiamo un caffè crème o un espresso ogni

15 12 menu. Col lancio dell'offerta McCafé in tutti i 163 ristoranti, soddisfiamo in modo ancora più completo la richiesta degli amanti del caffè in Svizzera e nel Principato del Liechtenstein". L'offerta di caffè al banco comprende ora otto varietà.

Espansione continua dell'offerta di caffè dal 2003

20 13 anni fa McDonald's ha fatto il suo ingresso nel mercato svizzero del caffè quale attore innovativo, introducendo negli allora circa 150 ristoranti un caffè macinato fresco e preparato con chicchi da produzione sostenibile. Nel 2008 l'azienda della gastronomia ha compiuto un passo ulteriore, aprendo a Vevey il primo McCafé – una lounge caffè separata integrata nel ristorante con un assortimento completo di specialità di caffè e dolci. "Già oggi, con 72 lounge McCafé presenti in 72 ristoranti siamo la più grande catena di caffè della

25 Svizzera. Da domani amplieremo ulteriormente la nostra offerta, con numerosi prodotti McCafé che offriremo al banco in tutti i nostri ristoranti", aggiunge un orgoglioso Harold Hunziker.

Caffè sostenibile della miglior qualità

I ristoranti e i McCafé utilizzano per le bevande a base di caffè chicchi designati con il marchio Rainforest Alliance. Per i caffè crème viene utilizzata una combinazione al 100 per cento di chicchi Arabica provenienti dall'India, dall'America Centrale e dal Sudamerica, mentre per l'espresso e co., l'azienda della gastronomia si affida a una combinazione al 70 per cento Arabica dal Guatemala, dalla Costa Rica e dal Brasile, mescolata col 30 per cento di Robusta dall'India. Questi chicchi vengono lavorati con cura con la tradizionale tostatrice a tamburo dall'azienda familiare svizzera di torrefazione Rast AG di Ebikon (LU) e settimanalmente forniti ai ristoranti. "Con Thomas Rast abbiamo creato una tostatura speciale per la Svizzera", spiega Harold Hunziker. Per ogni ordinazione i chicchi vengono macinati freschi e preparati con macchine per caffè professionali.

Per ogni menu un caffè crème o un espresso per 1 franco

Da domani e per sei settimane, a tutti gli ospiti McDonald's verrà offerto un caffè crème o un espresso per 1 franco con ogni menu. Il caffè potrà essere ritirato al banco anche in un secondo tempo, dopo aver consumato con calma il proprio pasto.

Per ulteriori informazioni:

McDonald's Svizzera
Agläe Strachwitz, Communications & Public Affairs Manager
Tel. 021 631 12 40, e-mail aglae.strachwitz@ch.mcd.com
www.mcdonalds.ch/mediakit, Twitter: @McDSuisse