



McDonald's testet mit Salad Bar neues Servicekonzept

Salad Bar: Frisch geschnitten und gemischt

Crissier, 9. November 2015 – **Seit bald 20 Jahren bietet McDonald's Schweiz neben Burger und Pommes Frites auch Salate an. Dieses Angebot hat das**

5 **Gastronomieunternehmen stetig weiterentwickelt. Nun testet McDonald's in der Schweiz mit der Salad Bar ein neues Konzept der Zubereitung für noch mehr Service und Frische. Die Salad Bar im McDonald's des neu eröffneten Foodcourts im Centre Commercial in Balexert (GE) lädt die Gäste zu diesem neuen Geschmackserlebnis ein.**

10 „Esstrends sind heute teilweise konträr: Vegetarische Produkte sind genauso gefragt wie grosse Gourmet-Burgers mit einer Extraportion Fleisch“, erklärt Thomas Truttmann, VP Marketing, Communications, Public Affairs & Supply Chain von McDonald's Schweiz.

„Das zeigt, wie vielfältig die Ansprüche heute an Gastronomieunternehmen sind. Um dem gerecht zu werden, investieren wir nicht nur in die Weiterentwicklung des

15 Produktangebots, sondern auch in die Art, wie wir unsere Gäste empfangen und bedienen“, führt Truttmann aus. Mit der Salad Bar testet McDonald's seit dem 6. November im neu eröffneten Foodcourt im Centre Commercial in Balexert (GE) erstmals ein neues Konzept der Salatzubereitung in seinen Schweizer Restaurants.

Frisch geschnitten und gemischt

20 Die Salad Bar ist ein separater Thekenbereich, wo Mitarbeiter den vom Gast am Self Ordering Kiosk oder an der Kasse bestellten Salat frisch zubereiten. In einer Vitrine präsentiert McDonald's die verschiedenen Salatvariationen. Die vom Gast gewählte Variante kommt auf ein Schneidebrett und wird mit einem Wiegemesser frisch geschnitten. Anschliessend rührt der Mitarbeiter in einer Schüssel den Salat mit der

25 gewünschten Sauce sorgfältig an und richtet ihn zum Servieren wieder in der Verpackung an. So sind Salat und Sauce perfekt gemischt und der Gast hat durch diese Art der

Zubereitung ein optimales Geschmacks- und Frischeerlebnis. Jeder Salat wird neu mit einem frischen Brötchen serviert.

Neue Generation von Bestellautomaten

30 McDonald's investiert zudem in neue Servicetechnologien, um die Gäste noch individueller und effizienter zu bedienen. So können die Gäste an den neuen Self Ordering Kiosks, die wie menschengrosse iPads aussehen und sich genauso einfach bedienen lassen, ihr Menu selbst zusammenstellen. Die Gäste bezahlen am Bestellautomat per Karte und erhalten mit der Quittung den Abholcode. In einem
35 separaten Bereich an der Theke können sie ihre Bestellung abholen. Es ist aber auch möglich am Self Ordering Kiosk zu bestellen und erst beim Abholen bar zu zahlen. Zurzeit sind in über 100 Restaurants Kioske installiert und es kommen laufend weitere dazu – die jüngste Ergänzung ist der McDonald's im neu eröffneten Foodcourt im Centre Commercial in Balexert.

40 Weitere Informationen erhalten Sie bei:

McDonald's Schweiz
Agläe Strachwitz, Communications & Public Affairs Manager
Tel. 021 631 12 40, E-Mail aglae.strachwitz@ch.mcd.com
www.mcdonalds.ch/mediakit, Twitter: @McDSchweiz