



McDonald's teste le nouveau Salad Bar

Salad Bar: des ingrédients fraîchement coupés et mélangés

Crissier, le 9 novembre 2015 – **Outre les frites et les burgers, McDonald's Suisse propose depuis près de 20 ans également des salades. Grâce à cette offre,**

5 **l'entreprise de restauration ne cesse d'évoluer depuis lors. Désormais, avec le Salad Bar, McDonald's teste en Suisse un nouveau concept de préparation destiné à garantir encore plus de service et fraîcheur. Le Salad Bar du restaurant McDonald's installé dans le nouveau food court du centre commercial Balaxert (GE) invite les hôtes à vivre une nouvelle expérience gustative.**

10 «Les tendances alimentaires sont aujourd'hui parfois contradictoires: la demande pour des produits végétariens est tout aussi importante que celle pour des grands burgers avec des portions supplémentaires de viande», explique Thomas Truttman, VP Marketing, Communications, Public Affairs and Supply Chain de McDonald's Suisse.

«Ceci montre la variété des exigences auxquelles sont confrontées les entreprises de

15 restauration aujourd'hui. Afin de relever ces défis, nous investissons non seulement dans l'étoffement de notre offre de produits, mais également dans la façon d'accueillir nos hôtes et de les servir», explique M. Truttman. Avec le Salad Bar proposé dans le nouveau food court du centre commercial Balaxert (GE), McDonald's Suisse teste depuis le 6 novembre dernier un tout nouveau concept de préparation de salades.

Des ingrédients fraîchement coupés et mélangés

20 Le Salad Bar est aménagé dans un espace du comptoir séparé où des collaborateurs préparent à la minute les salades commandées par les hôtes à la borne ou à la caisse. Les différentes variétés de salades sont présentées dans une vitrine. La variante sélectionnée par un hôte est détaillée sur une planche à l'aide d'un hachoir. Le

25 collaborateur mélange ensuite la salade à la sauce choisie dans un saladier et verse le tout dans l'emballage d'origine avant de servir. La salade et la sauce sont ainsi

parfaitement mélangées, ce qui permet à l'hôte d'apprécier pleinement le goût et la fraîcheur de son mets. Chaque salade est désormais servie avec un petit pain frais.

Nouvelle génération de bornes de commande

30 Afin d'offrir à ses hôtes un service encore plus personnel et plus efficace, McDonald's investit également dans les nouvelles technologies de service. Ainsi, les nouvelles bornes de commande – qui ressemblent à des iPads de la taille d'un homme et sont aussi simples à manipuler – permettent aux hôtes de composer eux-mêmes leur menu. Les hôtes paient par carte à la borne et reçoivent un code de retrait avec leur ticket. Ils
35 peuvent ensuite retirer leur commande dans un espace séparé du comptoir. Il est également possible de commander sur la borne et de payer en espèces à la caisse. Au jour d'aujourd'hui, plus de 100 restaurants sont déjà équipés de bornes et d'autres le seront au fur et à mesure. Le tout dernier d'entre eux est le McDonald's ouvert dans le nouveau food court du centre commercial Balaxert.

40 Vous obtiendrez plus d'informations auprès de:

McDonald's Suisse

Agläe Strachwitz, Communications & Public Affairs Manager

Tél.: 021 631 12 40, e-mail: aglae.strachwitz@ch.mcd.com

www.mcdonalds.ch/mediakit, Twitter: @McDSuisse