

# McDonalds experimenteert op proeflocatie met een 1,5 meter restaurantconcept

04-05-2020 15:13



*McDonald's heeft in restaurant Arnhem GelreDome een proeflocatie ingericht die mogelijkheden weergeeft in de anderhalvemeter economie. In dit prototype restaurant toont McDonald's hoe zittende horeca in de anderhalvemeter economie eruit zou kunnen zien.*

McDonald's wil samen met haar Franchisenemers én horecavakgenoten het prototype verbeteren, om een opstart van alle zittende horeca mogelijk te maken: met elkaar, voor elkaar.

McDonald's heeft, met de kennis van nu, twee varianten uitgewerkt die een blauwdruk zouden kunnen vormen van hoe de zittende horeca straks weer gasten kan verwelkomen: Take Out Plus en Dine In. Bij Take Out Plus bestellen gasten in het restaurant en kunnen ze de bestelling in een speciaal ingerichte ruimte aan statafels nuttigen, in groepjes van maximaal drie personen. Bij Dine In wordt de bestelling in het restaurant aan tafel geserveerd, met behulp van een serveerwagen om een veilige afstand te houden tussen medewerkers en gasten.

## **Met horecaondernemers, voor horecaondernemers**

Erwin Dito, Managing Director McDonald's Nederland: "Als grootste horecabedrijf van Nederland denken we graag in oplossingen. Uiteraard is elk restaurant anders, dat geldt ook voor onze eigen restaurants, maar elke

ondernemer heeft wel met dezelfde uitdagingen te maken om een veilige omgeving voor gasten en medewerkers te creëren. Daarom nodigen we collega-horecaondernemers uit bij ons te komen kijken en met elkaar na te denken over verbeteringen waar de hele horeca iets aan heeft. Zo kunnen we er samen voor zorgen dat alle Nederlanders straks weer op veilige wijze kunnen genieten van alles wat de horeca te bieden heeft.”

Het prototype in Arnhem bouwt voort op de extra maatregelen die de restaurantketen in maart heeft genomen om gasten via de McDrive en McDelivery, en in enkele gevallen Take Out bij restaurants zonder McDrive, een geheel contactloze bestelmogelijkheid te bieden. Zo zijn de werkwijze en keukenopstelling ingrijpend veranderd. Van een dynamische werkwijze naar een statische werkwijze, waar medewerkers in zones werken op 1,5 meter afstand en waar nodig met afscheidingen. ‘Zet neer, stap weg en pak over’ is het nieuwe werken voor de medewerkers.

[https://www.youtube.com/watch?v=kfkgm2HAFvk&feature=emb\\_logo](https://www.youtube.com/watch?v=kfkgm2HAFvk&feature=emb_logo)

Meer informatie: <https://www.mcdonalds.com>

- Meer informatie: [Doorverwijspagina Corona recreatiesector](#)
- Verzamelde artikelen op Pretwerk.nl: [#CoronaRecreatie](#)

Redactie