



## PERSBERICHT

### **McDonald's Nederland groeit naar recordomzet van ruim €811 miljoen**

*Vers bereid en vernieuwing aan de basis van waardering voor fresh & fast food*

Amsterdam 1 februari 2018 – **Nederland loopt definitief warm voor de voortdurende vernieuwing van McDonald's. In 2017 behaalde de restaurantketen in *fresh & fast food* een recordomzet van ruim €811 miljoen, een stijging van 10,9% in vergelijking met het jaar daarvoor. Het aantal gasten groeit en gasten komen ook vaker terug. De 245 restaurants verwelkomden bijna acht miljoen nieuwe gasten. De verklaring voor deze aanhoudende groei is de waardering van de Nederlandse gast voor de verse, snelle bereiding van de eigen bestelling en de steeds nieuwe producten en services die McDonald's weet te introduceren.**



*Manu Steijaert algemeen directeur van McDonald's Nederland.*

De verse bereiding van alle producten is een direct gevolg van de aanpassing van de keuken van de McDonald's restaurants in Nederland. Manu Steijaert, algemeen directeur McDonald's Nederland: "Gasten merken het verschil bij McDonald's. Ze waarderen de kwaliteit van producten omdat deze sinds de introductie van onze nieuwe keukens allemaal vers worden bereid zodra zij hun bestelling hebben gedaan. Wij hebben ook vorig jaar samen met onze Franchisenemers weer zo'n € 28,5 miljoen geïnvesteerd in onze restaurants. Bijvoorbeeld in de McCafés, het koffieconcept dat we inmiddels al in 45 restaurants aanbieden. Maar ook de 21 restaurants in vier grote steden die



McDelivery aanbieden, met gemiddeld 3000 bestellingen per week. Allemaal omdat we een moderne keuken hebben ingericht waar we onze belofte van *fresh & fast food* echt waar kunnen maken. Dit alles maakt dat wij in 2017 bijna twee keer harder dan de markt konden groeien.”

### **Nieuwe producten door innovatief culinair proces**

De McDonald's keuken is volledig ingericht op het eenvoudig laten instromen van nieuwe producten en productvarianties. Steijaert: “Wij hebben een eigen productinnovatieproces ontwikkeld. Daarin beginnen we met trends, interesses en suggesties vanuit de Nederlandse consument. Die werken we uit in zo'n 30 concepten op papier. Die testen we bij de consument. De helft valt af, maar de ongeveer 15 ideeën die kansrijk zijn, bereiden we samen met chefs en daarvan schrijven we de receptuur. Daarna gaan we de keuken in en laten we gasten zo'n vijf tot zeven varianten proeven in enkele van onze restaurants. In 2017 behaalden zo uiteindelijk 24 nieuwe producten binnen zes tot negen maanden ons menu in de restaurants. Denk hierbij aan onze burgers met kaasvariatie als de Old Dutch en Mozzarella Superior, de Maestro Angus Smokey BBQ en straks de Maestro Sweet and Spicy. Ook voor dit jaar staat er een vergelijkbaar aantal nieuwe varianten op de planning.”

Nederland is als een van de eerste landen die haar keukenopstelling volledig heeft geïntegreerd met deze productinnovatie-aanpak een voorloper binnen McDonald's wereldwijd. Andere landen nemen dit productinnovatieproces van McDonald's Nederland over.

### **Vers bereid biedt meer voordelen**

De nieuwe keukenopstelling maakt meer voordelen van verse bereiding mogelijk. Steijaert: “Vers bereid is een absolute wens van de gast. Die proeft het verschil. En waardeert de variatie die we door het jaar heen kunnen bieden. Maar verse bereiding biedt ook de mogelijkheid om de eigen bestelling te personaliseren. Gasten die via onze Easy Order Kiosk kleine aanpassingen op hun bestellingen doen, doen dit de volgende keer weer, zo blijkt uit onze resultaten. Daarnaast biedt verse bereiding mogelijkheden voor nieuwe services zoals McDelivery of de uitbreiding van Table Service naar in totaal 112 restaurants in 2017. Tot slot draagt vers bereid ook bij aan het terugdringen van voedselverspilling. Door de combinatie van verse bereiding onmiddellijk na bestelling en een slim just-in-time bestelsysteem van onze ingrediënten, zijn wij erin geslaagd om de hoeveelheid voedselverspilling in onze keukens met 50% in gewicht terug te brengen. Ook dat waarderen onze gasten.”



ANP Video



**Manu Steijaert**  
algemeen directeur McDonald's Nederland

<https://youtu.be/4-VjPwwTRw4>



### **Over McDonald's Nederland**

Wekelijks biedt McDonald's Nederland aan 3,2 miljoen gasten op ieder moment van de dag een positief moment. Met gevarieerde keuzes en versbereide, iconische producten die door ruim 19.500 medewerkers met zorg worden bereid. In Nederland heeft McDonald's 245 restaurants. Het streven naar kwaliteit en beleving staat centraal in alle facetten van de bedrijfsvoering.

---

*Noot voor de redactie (niet ter publicatie):*

Voor meer informatie kunt u contact opnemen met:

McDonald's Nederland, Manager Corporate Communicatie, Eunice Koekkoek

Telefoon: 06-21554045

ANP Video kunt u downloaden via de volgende [link](#)