



McDonald's reinaugura su restaurante de Castelldefels incorporando nuevos servicios, como el espacio McCafé

- El establecimiento contará con novedades como el espacio McCafé, que añade nuevos productos dulces y salados a la carta del restaurante, o el servicio a mesa.



Castelldefels, 18 de diciembre de 2019 – Como parte de su compromiso con la innovación, y para dar respuesta a las necesidades de un consumidor cada vez más exigente, McDonald's reinaugura hoy su restaurante de Castelldefels, ubicado en el Centro Comercial Ànec Blau.

En el renovado establecimiento, que se enmarca dentro del concepto "Restaurante del futuro" de McDonald's, los clientes podrán disfrutar de servicios diseñados para mejorar su experiencia, como por ejemplo los kioscos digitales, que permiten agilizar y facilitar los pedidos, o el servicio a mesa para todos los clientes que lo deseen.

Además, una de las principales novedades es la incorporación del espacio McCafé, que añade a la carta del restaurante una amplia selección de productos recién



horneados, que se pueden acompañar con un café, una infusión, u otras opciones más refrescantes como *smoothies* o *frappés*.

Con este nuevo concepto, McDonald's ha introducido el sistema de cocinas abiertas, en las que todos los pedidos se elaboran en el momento para garantizar la máxima frescura y sabor. Además, el restaurante incorpora a su oferta de hamburguesas las recetas exclusivas de la plataforma de hamburguesas *premium* Signature Collection, pensada para democratizar la alta cocina y que permite al consumidor personalizar los ingredientes de su hamburguesa. Y para los que prefieran disfrutar de la experiencia McDonald's sin moverse de casa, se prevé que el restaurante cuente con el servicio de comida a domicilio McDelivery a principios del próximo año.

Alberto Llobet, franquiciado del restaurante, comenta: *"En McDonald's queremos ofrecer la mejor experiencia posible a nuestros clientes, desde la selección de los ingredientes con los que trabajamos, hasta el momento en que servimos el pedido en la mesa. Estamos muy ilusionados con esta reapertura, y esperamos que tanto los vecinos de Castelldefels como todas las personas que vengan a visitarnos se lleven una grata sorpresa con los nuevos servicios que encontrarán en nuestro establecimiento"*.

Con este nuevo concepto de restaurante, McDonald's se adapta a los estilos de vida de sus clientes, ofreciéndoles una experiencia más personalizada como parte de la cultura de servicio y hospitalidad que caracteriza a la compañía.

Apuesta por los ingredientes de origen local

Una de las señas de identidad de McDonald's es su apuesta por el mercado local. Toda su oferta de productos está elaborada con ingredientes de la más alta calidad, suministrados en su mayoría por proveedores locales: más del 70% del volumen de compra de la compañía procede de proveedores españoles o con sede en el país.

Además, todas las hamburguesas que se sirven en McDonald's en España están elaboradas con carne 100% vacuno español, sin aditivos ni conservantes, certificada con el sello AENOR.

Notas para los editores:

Puedes descargar imágenes para ilustrar esta nota de prensa haciendo clic en el siguiente [enlace](#)

Para solicitar más información, por favor contacta con:



McDonald's España

Patricia Ares

patricia.ares@es.mcd.com

LLYC

91.563.77.22

Ana García

agarcia@llorenteycuenca.com

Sobre McDonald's España

McDonald's es la compañía líder en el sector de la restauración en España. Desde hace más de 38 años mantiene un firme compromiso con el país, donde cuenta con más de 500 establecimientos que emplean a alrededor de 24.000 personas.