



Con estricto protocolo de operación McProtegidos

McDonald's continúa proceso de reapertura gradual en nuevas comunas en transición y centros comerciales

En línea con el programa “Paso a Paso” del Gobierno de Chile; y recogiendo las recomendaciones de seguridad entregadas por las autoridades de salud y economía en los últimos meses, la cadena de comida rápida continúa impulsando y reforzando sus protocolos de limpieza, sanitización y distanciamiento en su proceso de reapertura gradual en todo Chile.

En el mes de marzo, y frente a la incertidumbre en Chile por el Covid-19, McDonald's cerró las puertas de sus restaurantes y comenzó un intenso trabajo para reforzar sus protocolos de operación. Desde ese entonces, la compañía paulatinamente ha llevado a cabo el proceso de reapertura de sus 87 restaurantes a nivel nacional, evaluando la situación sanitaria de cada ciudad donde está presente.

En línea con el programa “Paso a Paso” del Gobierno de Chile; y recogiendo las recomendaciones de seguridad y distanciamiento entregadas por las autoridades de salud y economía en los últimos meses, recientemente la cadena de comida rápida comenzó a operar nuevamente las cocinas de su restaurant al interior de Parque Arauco. Éste se posicionó como el local número 57 de McDonald's en volver a abrir sus puertas a público y se encuentra operativo sólo en modalidad de venta “Para Llevar”, al igual que su par recientemente reabierto en Mall Plaza Egaña.

La compañía sigue reforzando los protocolos de limpieza y sanitización en todos sus restaurantes abiertos, poniendo especial foco en aquellos presentes comunas en transición, como Estación Central y Santiago, donde se espera aumente el flujo de clientes en el formato “Para llevar”.

Desde el inicio de la contingencia sanitaria, McDonald' ha impulsado la confianza en la industria de alimentación a través de su programa McProtegidos, que asegura la preparación de productos en sus cocinas con protocolos de distanciamiento social y sanitización adicionales a los ya altos estándares de la empresa. Siempre con miras a dar seguridad a cada cliente a lo largo de la contingencia sanitaria.

Preparados para la nueva realidad de la comida rápida

Adicionalmente, desde junio, McDonald's comenzó a adaptar toda su infraestructura en centros comerciales y restaurantes, respondiendo a la actual realidad sanitaria de los chilenos. Es así como se ha reducido la capacidad total de los restaurantes en un 50%, se han incorporado delimitaciones y señales éticas para velar por el distanciamiento, se han dispuesto acrílicos en los puntos de contacto con los clientes y servicios de reparto; y se redistribuyeron los espacios de consumo en sus locales. Todo con miras a entregar seguridad a los chilenos durante los meses que se avecinan.

Actualmente con McProtegidos, la cadena ha logrado la reapertura de cerca de un 70% de su operación total. Los restaurantes de la compañía se encuentran funcionando a través de McDelivery, Automac y/o formato Para



Llevar, dependiendo de las condiciones y autorizaciones sanitarias para cada comuna dentro del plan “Paso a Paso” del Gobierno de Chile, velando así por el distanciamiento social y la salud de sus empleados y clientes.