



Por una industria segura en los nuevos tiempos

McDonald's prepara sus restaurantes de la Región de Coquimbo para la futura nueva realidad de los chilenos

La compañía ya está implementando todas las medidas necesarias para la reactivación social y económica; y continúa incorporando a su operación las recomendaciones sanitarias de las autoridades para así ofrecer un servicio seguro, confiable y de calidad a sus clientes.

McDonald's, cadena de comida rápida con 30 años de presencia en Chile se prepara para impulsar el futuro de los restaurantes. En el contexto COVID-19, la compañía cerró durante marzo por dos semanas su operación en Chile, y reabrió sus puertas con protocolos más rigurosos para resguardar la salud de empleados y clientes.

Con un nuevo programa denominado "McProtegidos", actualmente la cadena opera cerca del 50% de sus restaurantes en el país, velando así por el cumplimiento de las medidas sanitarias y el distanciamiento social recomendado por las autoridades de salud.

McDonald's fue uno de los primeros actores de la industria de comida rápida en generar un protocolo formal de operación en el contexto de salud que vive Chile y el mundo. La cadena sumó medidas como **delimitación de los espacios** de trabajo para empleados, clientes y repartidores, **incorporó máscaras acrílicas** para aumentar los cuidados, **augmentó la frecuencia de limpieza** de cocina y zonas comunes, e incentivó la **higiene y distanciamiento** de quienes ingresan al local. Además, **continúa desarrollando acciones para impulsar los restaurantes del futuro** y así apalancar una industria segura de acuerdo a la nueva realidad sanitaria.

"El hecho de pertenecer a una compañía global, nos permitió acceder a buenas prácticas de nuestra empresa en otros mercados como Asia y Europa, donde la pandemia tuvo sus inicios. Gracias a esta experiencia y a las recomendaciones de las autoridades de nuestro país, reforzamos en los restaurantes de todas las regiones de Chile nuestros ya altos estándares de operación, implementando de forma inmediata todas las medidas para proteger a nuestros empleados y clientes", señaló Carlos González, gerente general de McDonald's Chile.

Para la futura realidad social de los chilenos, la cadena desde ya promueve la reducción en la capacidad de sus restaurantes a un 50%, cuenta con delimitaciones dentro y fuera del local para velar por el distanciamiento social; instaló pedales especiales en las puertas de acceso; sumó acrílicos de seguridad sanitaria en las zonas de atención al público y redistribuyó los espacios de consumo en su interior, asegurando 1 a 2 metros de distanciamiento entre personas. La compañía continuará con su estándar de empaque para delivery, consistente en doble bolsa sanitizada y triple sello de seguridad.