



McDonald's refuerza su compromiso con la Transparencia con su programa Puertas Abiertas

La compañía es la única del sector que invita de forma proactiva a sus clientes a recorrer sus cocinas y conocer cómo se preparan las hamburguesas más icónicas del mundo.

Argentina, octubre 2025 – En el Mes de la Transparencia de la Información, McDonald's vuelve a poner en primer plano una de sus iniciativas más emblemáticas: **Puertas Abiertas**, el programa exclusivo que desde hace años invita a los clientes a recorrer las cocinas de sus restaurantes y conocer en primera persona cómo se prepara el menú que millones de personas eligen a diario.

“En McDonald's creemos que la confianza se construye con hechos. Por eso somos los únicos en la industria que abrimos nuestras cocinas de forma proactiva y permanente, para que todos puedan ver el cuidado y cariño que tenemos por cada ingrediente y proceso de nuestro menú”, afirmó David Grinberg, vicepresidente de Comunicaciones Corporativas de Arcos Dorados, quien complementó: “Cuando las personas conocen esa obsesión que tenemos por la calidad y la seguridad alimentaria, su confianza y percepción de la marca mejora notablemente”.

“Los alumnos mostraron muchísimo interés durante el recorrido. Pudieron interactuar con los gerentes del local, quienes les explicaron cada detalle con gran paciencia, y valoraron cómo los procesos de calidad se relacionan con lo que aprenden en clase. Fue una experiencia muy enriquecedora para todos, por la cual estamos muy agradecidos. Sin dudas, vamos a volver a repetirla con futuros alumnos en los próximos años.” expresó Paula Sol Pok, docente de la Universidad Católica Argentina.

Entre lo que más destacan los clientes que realizaron el recorrido se encuentran:

- La **carne de las hamburguesas**, 100% de res de la mejor calidad, proveniente de ganaderías ubicadas en la Pampa, Córdoba, Santa Fe, Entre Ríos y Corrientes.
- La **optimización de la cadena de producción** de los alimentos, donde cada insumo que ingresa es tratado con suma eficiencia y bajo procesos claramente definidos que aseguran su correcta manipulación, cocción y tiempos de uso. Estos procedimientos permiten cumplir de manera rigurosa con las normas de sanidad y calidad alimentaria.
- Los **vegetales frescos**, cultivados en tierras fértiles de Tucumán, Santiago del Estero, Mendoza, Buenos Aires, Corrientes, Salta y Jujuy.
- Las icónicas **papas fritas** de la marca, que además de cumplir con estrictos estándares y controles en su producción, una vez en la cocina se preparan con el tiempo justo de cocción, logrando siempre el equilibrio perfecto: crocantes por fuera y tiernas por dentro.
- Para más información sobre la iniciativa, visita www.arcosdorados.com/puertas-abiertas/.



Acerca de Arcos Dorados

Arcos Dorados es el mayor franquiciado independiente de McDonald's del mundo y la cadena de restaurantes de servicio rápido más grande en América Latina y el Caribe. La compañía tiene el derecho exclusivo a poseer, operar y otorgar franquicias de locales McDonald's en 21 países y territorios de esas regiones y contabiliza más de 2.400 restaurantes, entre unidades propias y de sus franquiciados, que juntas emplean más de 100.000 personas (datos de 15/07/2025). La empresa también está comprometida con el desarrollo de las comunidades en las que opera, con ofrecer a los jóvenes su primera oportunidad de empleo formal y con utilizar su Receta del Futuro para lograr un impacto medioambiental positivo. A su vez, cotiza en la Bolsa de Valores de Nueva York (NYSE: ARCO). Para más información sobre la Compañía, por favor visite nuestro sitio web: www.arcosdorados.com.