



Компания [МакДональдз](#) открыла третье заведение с опытом будущего в Украине. В МакДональдз по адресу: г. Киев, просп. Курбаса, 19а посетители уже могут воспользоваться преимуществами нового формата.

Первое заведение МакДональдз с опытом будущего в Украине было открыто в марте 2018 года в г. Киеве (ул. Кольцевая дорога, 14в), второе в Черкассах (бульв. Шевченко, 208/1, ТРЦ «Любава»). Всего к концу 2018 года 12 заведений МакДональдз предложат опыт будущего, из них четыре – это новые рестораны, которые сразу откроются в новом формате. Остальные восемь – это заведения, которые уже работают и будут переоборудованы.

Заведение МакДональдз на просп. Курбаса в ТРЦ «Апрель» было открыто еще в 2014 году. В июне этого года в ресторане провели реконструкцию, необходимую для внедрения формата опыта будущего.



Что изменилось в заведении?

- **Обслуживание за столиками** – это революция в МакДональдз, поскольку МакДональдз всегда был заведением самообслуживания. В МакДональдз с опытом будущего посетитель заказывает блюда на кассе, а потом ожидает заказ за столиком. Сотрудник идентифицирует посетителя с помощью специального устройства и приносит блюда.
- **Новый принцип работы кассовой зоны** – более удобный для посетителей. Прилавок разделен на две части – для заказа и получения блюд. Следовательно, посетители, которые ожидают заказ, и посетители, которые делают заказ, не мешают друг другу.
- **Эксперт по гостеприимству** – это новая позиция в ресторанах МакДональдз. Задача Эксперта по гостеприимству – быть внимательным к посетителям, замечать их потребности и оперативно на них реагировать: помочь разобраться с новыми способами обслуживания в ресторане, помочь семье в

поиске свободного столика, предложить меню шрифтом Брайля, помочь иностранцу разобраться в меню, подсказать клиенту, где можно подзарядить гаджет.

- **Терминалы самообслуживания** являются обязательным элементом ресторанов с опытом будущего и позволяют посетителям спокойно и без спешки осмотреть все блюда из меню в электронном формате, сделать заказ и оплатить его с помощью карты или наличными на кассе, а потом забрать блюда в зоне выдачи.
- В ресторанах с опытом будущего обновляется **форма одежды сотрудников и дизайн меню.**

«Во второй половине 2018 года будет введен еще один элемент формата опыта будущего – новый принцип работы кухни **«Приготовлено для тебя»**. Это позволит посетителю добавить или убрать ингредиенты в бургеры на свой вкус – добавить к любимому Дабл Чизбургеру еще один бифштекс или заказать бургер Маэстро с дополнительными ингредиентами», – сообщил генеральный директор компании МакДональдз в Украине, Гжегож Хмелярский.