



Breaking News

Nieuws over McDonald's Zoetermeer



door Bart Bakker

Geslaagde Founder's Day

Zoetermeer - Op vrijdag 10 oktober werd bij McDonald's de zogenaamde Founder's Day gevierd. Deze dag

stond in het teken van onze oprichter Ray Kroc en zijn filosofie. Daarin staat een sterke band tussen het



Dit zijn de namen: Pearl Tjin en Monique Stout van Arboned, Rene Persijn UWV, Liette Holman SOB, Saskia Botter CWI, Bart Vermassen McDonald's Nederland, Jaap de Vos AON en Pim de Vries ING en Ingrid Hordijk van de gemeente Zoetermeer.

McDonald's restaurant en de directe omgeving centraal. Op Founder's Day kon men van alles vragen wat de mensen altijd al over McDonald's wilde weten. Bijvoorbeeld over onze bereidingsmethoden, ingrediënten of onze bijzondere relatie met het Ronald McDonald Kinderfonds.

“We gaven de gasten een exclusief kijkje achter de schermen”, aldus restaurantmanager Najim Charbouch.” Bovendien kregen de gasten de mogelijkheid om als crewlid aan de slag te gaan in de keuken en een eigen Hamburger en Franse Frietjes te bakken”.



Liette Holman krijgt friettraining van Darcy Balzouman.

Award voor deelname beroepenmanifestatie

McDonald's Zoetermeer was onlangs wederom aanwezig geweest bij de beroepenmanifestatie, deze keer op het Stedelijk College. Ruim 1200 leerlingen van het basisonderwijs (groep 7) van Zoetermeer en omgeving hebben de jaarlijkse manifestatie bezocht. Bedrijven en organisaties presenteerden ruim dertig beroepen. Leerlingen mochten die

dag zelf actief aan de slag met beroepen. Het doel van de beroepenmanifestatie is om de basisschoolleerlingen te helpen bij de ontwikkeling van hun eigen beroepsvoorkeur en bij de keuze van hun vervolgopleiding. Wat gebeurt er op zo'n dag? Je bezoekt in groepjes verschillende bedrijven. Het bedrijf vertelt je meer over het beroep dat in dat bedrijf voorkomt. Het kan ook zijn dat je een activiteit kan uitvoeren die bij dat beroep hoort. Dit jaar was het de zesde keer. McDonald's Zoetermeer heeft een award gekregen voor vijf jaar deelname aan de manifestatie.

“Het was een aansprekende happening om mee te maken”, aldus restaurantmanager Peter van Noord, die samen met zijn collega Doniëlle Atmadjah aanwezig was. “We hebben uitleg gegeven over onze producten, waaronder het softijs. Tevens konden de kinderen zelf sundae-ijs maken. Dit deden ze met veel plezier. Er was overigens veel interesse voor ons bedrijf. Veel kinderen waren nieuwsgierig hoe een bedrijf als McDonald's in elkaar stak. We hebben dan ook hierover de nodige uitleg gegeven”.



Peter van Noord geeft uitleg over de werking van de ijsautomaat.

Gasten van McDonald's kunnen tegenwoordig een rondleiding aanvragen door een McDonald's restaurant.

Via de website

www.allesovermcdonalds.nl

kunnen ze aangeven waar en wanneer ze graag een kijkje in de keuken krijgen. Dit is één van de manieren waarop McDonald's laat zien waar het bedrijf voor staat.

Innovatief

McDonald's zal de komende jaren overigens ook innovatief te werk gaan. Dit betekent nog versere producten. Dat kunnen gasten van McDonald's verwachten van het nieuwe keukensysteem dat op dit moment wordt ingevoerd. Voor de medewerkers betekent het rustiger en gestructureerder werken. Binnen twee jaar beschikken alle restaurants over dit zogeheten BOP-systeem, wat staat voor Bridge Operating Platform.



Saskia Botter krijgt friettraining.

www.mcdonalds-zoetermeer.nl

McDonald's met McDrive
Zoetermeer Kelvinstraat

McDonald's met McDrive
Zoetermeer Zilverstraat

McDonald's restaurant
Zoetermeer Stadshart

