



## COMUNICADO DE IMPRENSA

---

### “Visita Virtual à Cozinha McDonald’s”

## YOUTUBER MAFALDA CREATIVE APRESENTA VISITA VIRTUAL ÀS COZINHAS DA McDONALD’S

**A jovem youtuber portuguesa Mafalda Creative e a McDonald’s Portugal juntam-se para lançar, pela primeira vez, uma Visita Virtual às Cozinhas, em formato 360º e convidar os consumidores a visitarem e a conhecerem os procedimentos e regras de Higiene, Qualidade e Segurança Alimentar aplicadas diariamente nas operações dos restaurantes.**

Esta visita virtual, com visualização 360º, é uma iniciativa inédita que atesta a qualidade dos ingredientes e o rigor dos procedimentos implementados diariamente nos restaurantes McDonald’s. Através desta visita, conduzida pela Mafalda Creative, é demonstrado que nas cozinhas, a Higiene, a Qualidade e a Segurança Alimentar estão patentes em tudo o que a marca faz e são as regras, intocáveis, dos restaurantes. Através desta visita Virtual, desenvolvida em 3D, o utilizador pode criar o seu próprio itinerário dentro de uma cozinha, bem como escolher a área que quer visitar primeiro e selecionar os conteúdos multimédia explicativos do que pretende visualizar.

Há mais de 18 anos, que a McDonald’s abre as suas Cozinhas a todos os consumidores que pretendam saber mais sobre os seus procedimentos e como confeccionam os seus produtos. Dado o atual contexto da Covid-19 impedir – por questões de segurança – a realização das habituais visitas de Cozinha Aberta presenciais, a McDonald’s Portugal apresenta um novo formato adaptado ao novo normal – uma **Visita Virtual à Cozinha McDonald’s**. Através destas visitas, a marca reforça a transparência de tudo o que faz junto dos seus consumidores, bem como dá a conhecer os rigorosos procedimentos, implementados diariamente em todos os restaurantes nacionais.

A campanha de comunicação – com início a 19 de outubro, em digital (display e social), canais próprios (site e APP) e plataformas de comunicação interna da marca – tem como protagonista a jovem youtuber portuguesa Mafalda Machado (Mafalda Creative), a mais vista do YouTube em Portugal em 2019 e com mais de 400 mil seguidores nessa plataforma.

Com o conceito **Segurança+**, a plataforma global da marca que pretende alinhar em todos os mercados a forma de comunicar e o modo de apresentação dos procedimentos de higiene e segurança dos restaurantes, a marca pretende reforçar a transparência de tudo o que faz junto dos seus consumidores, sublinhando, por exemplo, que os seus procedimentos são certificados pela APCER, segundo a especificação de requisitos de serviço: APCER3002. Nesta especificação de requisitos inclui-se a avaliação do cumprimento da lavagem de mãos, de 30 em 30 minutos, a verificação da temperatura interna das carnes cozinhadas ou a verificação da qualidade do óleo, entre outros rigorosos processos, diariamente implementados em todos os restaurantes a nível

---

INFORMAÇÕES ADICIONAIS | LPM COMUNICAÇÃO

Carla Dias | Tel. 21 850 81 10 | Tlm. 965268746 | [carladias@lpmcom.pt](mailto:carladias@lpmcom.pt)  
Alexandra Amorim | Tel. 21 850 81 10 | Tlm. 919409292 | [alexandraamorim@lpmcom.pt](mailto:alexandraamorim@lpmcom.pt)  
[www.lpmcom.pt](http://www.lpmcom.pt)



## COMUNICADO DE IMPRENSA

nacional. Nesta visita é possível ainda conhecer alguns dos ingredientes portugueses que compõem as sanduíches da McDonald's, como a alface ou o Ketchup, ou a manteiga e o leite que compõem o pequeno-almoço. A McDonald's tem apostado e investido em parceiros e produtores nacionais, totalizando atualmente mais de 30 fornecedores portugueses, o que corresponde a 40% do valor total das compras da marca, em Portugal.

### **Declarações de Sérgio Leal, Diretor de Marketing e Comunicação da McDonald's Portugal:**

*“Na McDonald's, entramos todos os dias nas nossas cozinhas com a missão de garantir a máxima Higiene, Qualidade e Segurança Alimentar de tudo o que servimos, sob rigorosos procedimentos certificados e uma equipa formada para os garantir. Este é um propósito do qual nos orgulhamos e que nos permite reafirmar a importância destes aspetos para continuarmos a proporcionar bons momentos aos consumidores e às famílias que diariamente nos visitam. Por isso, e seguindo o valor da transparência com que sempre regemos a nossa marca, abrimos as portas das nossas cozinhas lançando uma iniciativa inédita da marca: uma Visita Virtual à Cozinha McDonald's, na qual convidamos todos os nossos consumidores a entrarem e a conhecerem todos os procedimentos que implementamos todos os dias na operação das nossas cozinhas, bem como saber mais sobre a origem de alguns dos nossos ingredientes.*

*Trabalhamos diariamente para servir produtos da melhor qualidade e bons momentos junto de quem nos é mais próximo. Mas porque acreditamos que proporcionar bons momentos é fazê-lo com toda a segurança e confiança, este é o momento de voltarmos a abrir as nossas cozinhas, agora num formato adaptado ao novo normal. Estamos de portas abertas para todos os que nos queiram visitar, seja nos nossos restaurantes ou, também, nas nossas cozinhas, através da nossa visita virtual.”*

### **Sobre a McDonald's® Portugal:**

Com cerca de 8.500 colaboradores, a McDonald's Portugal conta atualmente com 179 restaurantes, no Continente e Ilhas, 90 por cento dos quais são geridos por empresários locais, os franquizados. Líder mundial na área de restauração de serviço rápido, a marca está presente em mais de 120 países, com mais de 38.000 restaurantes.

Para mais informações visite o site da McDonald's Portugal: [www.mcdonalds.pt/](http://www.mcdonalds.pt/)

### **Saiba mais em:**



**Hashtags:** #McDonaldsPortugal #VisitaVirtualMcDonalds

INFORMAÇÕES ADICIONAIS | LPM COMUNICAÇÃO

Carla Dias | Tel. 21 850 81 10 | Tlm. 965268746 | [carladias@lpmcom.pt](mailto:carladias@lpmcom.pt)  
Alexandra Amorim | Tel. 21 850 81 10 | Tlm. 919409292 | [alexandraamorim@lpmcom.pt](mailto:alexandraamorim@lpmcom.pt)  
[www.lpmcom.pt](http://www.lpmcom.pt)