KFC: operativo il 100% dei ristoranti in Italia

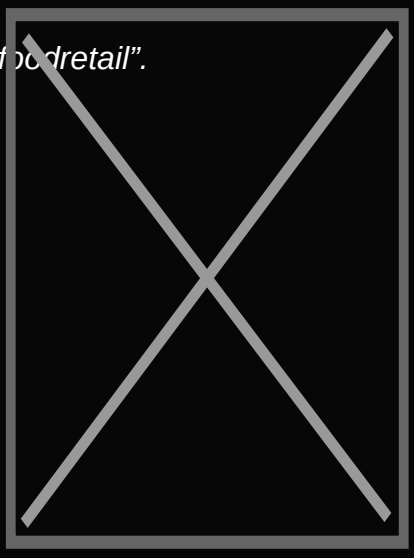
ristorante-kfc-padova-f3130309

KFC – Kentucky Fried Chicken ha riattivato tutti i servizi, incluso il consumo nel ristorante (dine-in), in tutti i ristoranti del brand, in 12 regioni in Italia. Gustare nuovamente nei ristoranti KFC, in massima sicurezza, il famoso pollo fritto del Colonnello Sanders è possibile e facile, grazie alle misure messe in atto per la tutela di dipendenti e clienti. E le prime settimane di riapertura hanno segnato un importante recupero di vendite.

Gli standard di sicurezza già molto alti nei ristoranti KFC sono stati ulteriormente rinforzati secondo le indicazioni delle autorità nazionali e regionali. Gestione dei flussi dei clienti in entrata/uscita e organizzazione dei tavoli e delle sedute per garantire le distanze previste, ordini e pagamenti contactless, sanificazione dei tavoli ad ogni utilizzo e di tutte le superfici in sala ogni 30 minuti, guanti e soluzioni igienizzanti a disposizione dei clienti sono alcune delle misure previste per consentire ai clienti di gustare in sicurezza il pollo fritto di KFC nei ristoranti del brand. E per i dipendenti turni pianificati in modo da scaglionare l'arrivo nel ristorante, utilizzo di dispositivi di protezione individuale, lavaggio delle mani e cambio dei guanti ogni 30 minuti, sanificazione due volte al giorno di tutte le superfici e dei punti di contatto all'interno delle cucine, per citare alcune modalità di organizzazione del lavoro.

"Siamo stati reattivi fin dall'inizio della situazione legata al Covid-19 e pronti a recepire le indicazioni delle autorità competenti attivando delivery, take away e drive thru non appena è stato consentito, con tutte le misure di sicurezza necessarie per i dipendenti e i clienti.Abbiamo definito in due settimane accordi quadro con i principali player della delivery, accelerando processi che di solito richiedono molto più tempo, per essere presenti nel modo più capillare attraverso questo servizio, che da solo durante il lockdown ci ha consentito di arrivare al 60% delle vendite pre-Covid- dichiara **Corrado Cagnola**, AD di KFC Italia – *Questo ci ha permesso di non fermare mai completamente la nostra attività e di affrontare con solidità una situazione che è stata indubbiamente drammatica per tutti.A tre settimane dalla riapertura completa dei ristoranti del brand in Italia, registriamo un andamento positivo delle vendite. Un contributo alla ripartenza non solo del sistema KFC ma di tutta la industry del*

foodretail”.



La prima fase della situazione determinata dalla pandemia ha visto KFC Italia impegnata anche a supportare coloro che lavoravano in prima linea per fronteggiare la crisi sanitaria e le sue conseguenze. Ad esempio con diverse donazioni di pollo fritto al personale sanitario degli ospedali Luigi Sacco di Milano, Humanitas di Rozzano e San Gerardo di Monza, una pausa piena di gusto offerta dal team del ristorante KFC di Milano Bicocca, gestito in franchising dalla 5Roosters srl. O con la donazione, realizzata da KFC attraverso Yum! Foundation, di 50.000 dollari alla Rete Banco Alimentare, al centro di una filiera impegnata quotidianamente nella consegna di prodotti alimentari a persone bisognose in molti comuni italiani. *“Il nostro obiettivo prioritario è stato quello di tutelare le persone, sul fronte della sicurezza e dell’occupazione* – conclude Corrado Cagnola – *e con i nostri franchisee abbiamo anche cercato di dare un contributo, per quanto ci era possibile,alle comunità dei territori in cui operiamo. Ora stiamo lavorando per riprendere a far crescere un sistema che dà lavoro in Italia a oltre 1000 persone e che grazie alla sua solidità ci consente di affrontare con fiducia un piano di sviluppo che riparte con energia e prevede aperture di nuovi ristoranti già nelle prossime settimane”.*

Su tutto il territorio nazionale sta ripartendo anche l’attività legata al progetto Harvest di KFC, l’unica azienda del fast food a raccogliere e donare le proprie eccedenze alimentari attraverso la Rete Banco Alimentare e le sue sedi sul territorio. Un progetto che vede oggi coinvolti 14 ristoranti del brand e altrettante organizzazioni che aiutano le persone in difficoltà, e che ha consentito di donare, dal 2017, 25.000 pasti per un totale di 200.000 pezzi di pollo.