



**TORQUE COMMUNICATIONS PVT. LTD.**

◆ Delhi    ◆ Mumbai    ◆ Bangalore    ◆ Ahmedabad

# McDonald's Veg Non Veg Coverage Document



## TORQUE COMMUNICATIONS PVT. LTD.

◆ Delhi ◆ Mumbai ◆ Bangalore ◆ Ahmedabad

|              |                              |          |           |
|--------------|------------------------------|----------|-----------|
| Publication: | The Economic Times           | Edition: | Ahmedabad |
| Date:        | 25 <sup>th</sup> July , 2009 | Page:    | 03        |

# McDonald's separate veg supply channel

Kumar Anand  
AHMEDABAD

IT's not just about the green and red stickers that distinguish a chicken burger from its aloo tikki variant at any McDonald's outlet. The segregation process starts right in the manufacturing facilities across the country. The international food service chain, that enjoys a

larger clientele for its non-veg varieties, is going that extra length to ensure that its vegetarian consumers too are catered to in a convincing way.

In order to address the concerns of the vegetarian clients, whose number is high in states like Gujarat, the company is putting emphasis on segregating vegetarian and non-vegetarian prod-

ucts, right from where they are manufactured to the kitchens at its outlets. The company has also launched a programme whereby customers are taken to McDonald's kitchens to show them the way non-vegetarian products are separated from vegetarian products.

The company has introduced equip-

ment and utensils in its manufacturing facilities as well as its kitchens across the country to keep the two products separate.

Among 120 countries where McDonald's has its presence, India remains the only one where the company does not offer beef and pork items.

"We have always maintained high de-

gree of respect for local culture and have decided to take our customers on a kitchen tour, so they could be aware of the segregation process followed at McDonald's to ensure 100% vegetarian meal for our customers," said Abhijit Upadhye, director, supply-chain and menu management of McDonald's India.



# TORQUE COMMUNICATIONS PVT. LTD.

◆ Delhi ◆ Mumbai ◆ Bangalore ◆ Ahmedabad

|              |                              |          |           |
|--------------|------------------------------|----------|-----------|
| Publication: | DNA Money                    | Edition: | Ahmedabad |
| Date:        | 24 <sup>th</sup> July , 2009 | Page:    | 01        |



## McDonald to roll out 'Breakfast Menu' in more outlets

**Plans to add 30-40 restaurants a year**

**Gopal Modi.** Ahmedabad

McDonald's India explores option of launching its new offering 'Breakfast Menu' in its more outlets in Mumbai and Delhi. Currently, it serves this product at its 5 restaurants in Mumbai and 4 restaurants in Delhi.

"Breakfast Menu was launched by the company in November, 2008. Now, we plan to make it available in more outlets in a phased manner. By the end of the third quarter of 2010, we will make it available in more restaurants, but we have yet not decided that in how many restaurants or cities the product would be launched," said Abhijit Upadhye, director, supply chain and menu management, McDonald's India.

"Vegetarian Breakfast Menu will include veggie McMuffins, Spinach McMuffins, Hot cakes and other food items. This will require investment of around Rs10 lakh per restaurants. Non-vegetarian Breakfast Menu will also be rolled-out," he added. Gujarat and Madhya Pradesh market are 2 states where vegetarian items are in demand. 65-70% of



**Abhijit Upadhye**

the McDonald sales in the Gujarat is generated from vegetarian offerings against national average of 55-60%. The company has 8 outlets in Gujarat.

McDonald's India currently has operations in 30 cities with around 167 outlets and plans to add 30-40 restaurants each year. Setting up of a new outlet requires investment of around Rs2.5-Rs3 crore.

**'Hum Dono Hai Alag - Alag' to segregate veg & non-veg food**

McDonald's India has launched a new awareness initiative 'Hum Dono Hai Alag-Alag' to highlight the clear segregation between vegetarian and non-vegetarian products, production lines and process across its restaurants. It highlights firm's well structured processes designed for effective fulfilment of customers' requirements.

## TORQUE COMMUNICATIONS PVT. LTD.

◆ Delhi ◆ Mumbai ◆ Bangalore ◆ Ahmedabad

|              |                              |          |           |
|--------------|------------------------------|----------|-----------|
| Publication: | The Times of India           | Edition: | Ahmedabad |
| Date:        | 23 <sup>rd</sup> July , 2009 | Page:    | 17        |

# Popularity of non-veg fast food increasing in Gujarat

Chitra Nair | TNN

**Ahmedabad:** Given Gujaratis' preference for vegetarian fare, McDonald's India was apprehensive about launching their Chicken Nuggets in the city. But there was a surprise in store for them.

"In fact, we were surprised to see the popularity of our non-vegetarian products in Gujarat. Chicken nuggets, which were introduced after a lot of consideration, became an instant hit across all our restaurants," said Abhijit Upadhye, director, supply-chain and menu management of McDonald's India.

When it comes to burgers and French fries, Amdavadis leave behind the rest of the state. This was revealed in the customer survey by McDonald's India. The city is closely followed by Vadodara and then Surat. The company has



Abhijit Upadhye, director, supply-chain and menu management of McDonald's India

eight outlets currently in the state.

Among new products, McDonald's will introduce its breakfast menu across its 160 restaurants in the country in mid 2010. "The breakfast is at the testing level and is being served at five restaurants in Mumbai. If everything falls in place, we will introduce it in

other outlets by mid 2010," Upadhye added. The menu includes Veggie McMuffins, Spinach McMuffins, Sausage McMuffins, vegetarian and non-vegetarian platter.

Currently, McDonald's favoured products, French fries and potato wedges, are made at McCain Foods in Mehsana, the potatoes for which are procured from Deesa and Kheda.

"Quality is not given enough emphasis in our country. A lot needs to be done in the area of refrigeration. Frozen foods often come with ice crystals, which is a clear indicator of something having gone wrong somewhere in the supply-chain. Our distributors ensure that our products reach outlets in the most hygienic form," Upadhye added.

*(The writer had visited Mumbai on July 21 on an invitation by McDonald's India)*



# TORQUE COMMUNICATIONS PVT. LTD.

◆ Delhi ◆ Mumbai ◆ Bangalore ◆ Ahmedabad

|              |                              |          |        |
|--------------|------------------------------|----------|--------|
| Publication: | Divya Bhaskar                | Edition: | Mumbai |
| Date:        | 25 <sup>th</sup> July , 2009 | Page:    | 10     |

Headlines: McDonald's to open 30- 40 outlets every year

## મેકડોનાલ્ડ દર વર્ષે ૩૦-૪૦ નવાં આઉટલેટ્સ ખોલશે

- આલુટિકી અને કેન્ય ફાઈ માટે બટાટા ડીસા અને ખેડાથી ખરીદાય છે
- વેજ-નોનવેજ માટે કંપનીની 'હમ દોનો હૈ અલગ-અલગ' સ્કીમ

**લઘુચિત જાની | મુંબઈ**

૧૨૦ દેશોમાં ૩૧,૦૦૦થી વધુ રેસ્ટોરન્ટ અને ૫ કરોડથી વધુ ગ્રાહકો ધરાવતી મેકડોનાલ્ડ ભારતમાં દર વર્ષે ૩૦-૪૦ નવાં આઉટલેટ્સ શરૂ કરવાની મહત્વાકાંક્ષી યોજના ધરાવે છે. પ્રત્યેક આઉટલેટ્સ સ્થાપવા માટે ઓછામાં ઓછો રૂ. ૨.૫થી ૩ કરોડનો ખર્ચ થતો હોય છે, હાલમાં કંપની ભારતમાં ૧૬૦ રેસ્ટોરન્ટ ધરાવે છે. કંપનીએ શુદ્ધ શાકાહારી ગ્રાહકોને ધ્યાનમાં રાખીને વેજિટેરિયન અને નોન વેજિટેરિયન બનાવટ માટે અલગ-અલગ ઉત્પાદન પ્લાન્ટ તૈયાર કર્યા છે. વેજિટેરિયન અને નોન વેજિટેરિયન વાનગીઓ અલગ-અલગ બનાવવાના પ્લાન્ટ સ્થાપવા દ્વારા કંપનીએ 'હમ દોનો હૈ અલગ-અલગ' સૂત્ર દ્વારા શાકાહારી ગ્રાહકો પ્રત્યે કંપનીની વિશેષ કાળજીનો અનુભવ કરાવ્યો છે. મહારાષ્ટ્રના તળીજા ખાતે આવેલા આ પ્લાન્ટમાં વપરાતા આલુટિકી અને કેન્ય ફાઈ માટે વપરાતા બટાટા ડીસા અને ખેડા ખાતેથી ખરીદવામાં આવે છે અને

બટાટાની ચકાસણી માટેનો એક પ્લાન્ટ મહેસાણામાં સ્થાપવામાં આવ્યો હોવાનું કંપનીના ડિરેક્ટર અભિજિત ઉપાધ્યેએ જણાવ્યું હતું. કંપની ભારતમાં હાલમાં બટાટા, વેજપટ્ટી, ડેરી પ્રોડક્ટ્સ, બેકરી અને કંડાં પીણાંની વિશાળ સપ્લાઈ ચેઈન ધરાવે છે. ઉપાધ્યેએ જણાવ્યું કે મેકડોનાલ્ડ

ગુજરાતમાં હાલમાં અમદાવાદમાં ૪, સુરતમાં ૨ અને વડોદરામાં ૨ રેસ્ટોરન્ટ ધરાવે છે, જેમાં વેજિટેબલ બર્ગર, પનીર સાલસા રેપ, આલુટિકી બર્ગર અને પિઝા મેક. પક પીરસવામાં આવે છે. સપ્લાય ચેઈનનો સંપૂર્ણ હવાલો સંભાળતા અભિજિત ઉપાધ્યેએ જણાવ્યું કે મેકડોનાલ્ડ્સ છેલ્લાં ત્રણ વર્ષથી નંબર વનનું સ્થાન જાળવી રાખીને 'બિઝનેસ વર્લ્ડ મોસ્ટ રિસ્પેક્ટેડ કંપનીઝ ઓફ ઇન્ડિયા'નું સ્થાન જાળવી રહી છે.

**વધુ આઉટલેટ્સમાં 'બ્રેકફાસ્ટ મેનુ'**

કંપનીએ તાજેતરમાં શરૂ કરેલું નવતર 'બ્રેકફાસ્ટ મેનુ' હાલમાં મુંબઈમાં ૫ અને દિલ્હીમાં ૪ રેસ્ટોરન્ટ્સમાં પીરસવામાં આવે છે. આ પ્રોડક્ટની સફળતાથી પ્રેરાઈને કંપની હવે તબક્કાવાર દેશના અન્ય સેન્ટરોમાં પણ શરૂ કરી રહી છે. ઉપાધ્યેએ જણાવ્યું કે વેજિટેરિયન બ્રેકફાસ્ટ મેનુમાં વેજ મેકમકિન્સ, સ્પિનૅચ મેકમકિન્સ, ડોટ ટેકસ અને અન્ય ફૂડ આઉટલેટ્સનો સમાવેશ થાય છે, તેમજ જણાવ્યું કે ગુજરાત અને મધ્યમદેશમાં ૬૦ ટકા ચાહકો શાકાહારી ખાણું પસંદ કરે છે.

