

McDonald's Indonesia Memperoleh Sertifikat Sistem Jaminan Halal dari LPPOM MUI

McDonald's Indonesia Memperoleh Sertifikat Sistem Jaminan Halal dari LPPOM MUI

McDonald's Indonesia merupakan restoran cepat saji pertama di Indonesia yang memperoleh sertifikat halal pada tahun 1994 lalu. Tahun ini, McDonald's Indonesia untuk pertama kalinya memperoleh sertifikat Sistem Jaminan Halal (SJH) dari LPPOM MUI.

Jakarta, 29 Maret 2016 – McDonald's Indonesia berhasil memperoleh sertifikat Sistem Jaminan Halal (SJH) dari LPPOM Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI). Sertifikat ini diperoleh setelah McDonald's Indonesia mendapatkan sertifikat halal A selama 3 kali berturut-turut. Penyerahan sertifikat SJH secara simbolis dilakukan oleh Direktur LPPOM MUI DR. Ir. Lukmanul Hakim, M.Si. kepada Senior Director Supply Chain Quality Assurance – Operations – Procurement McDonald's Indonesia, Bintang P. Aritonang di restoran McDonald's Sarinah Thamrin pada hari ini.

“Pemberian sertifikat SJH ini merupakan wujud komitmen McDonald's kepada konsumen dalam menjamin kehalalan setiap produk yang disajikan dan juga bahan baku yang digunakan. Sebab, untuk mendapatkan sertifikat halal, tidak hanya semua bahan baku untuk membuat produk, namun juga peralatan, proses produksi sampai penyajian produk McDonald's Indonesia juga harus memenuhi persyaratan halal,” demikian dikatakan Bintang P. Aritonang.

McDonald's Indonesia mendapatkan sertifikat halal pertama kali pada tahun 1994, dan menjadi restoran cepat saji pertama yang mendapat sertifikat halal di Indonesia. Tahun ini, selain memperpanjang sertifikat halal yang sudah habis masa berlakunya, McDonald's Indonesia juga memperoleh sertifikat SJH. Jika sertifikat halal harus diperpanjang setiap dua tahun sekali, maka sertifikat SJH memiliki masa berlaku yang lebih panjang, yaitu empat tahun.

“Bagi kami, kenyamanan dan rasa aman konsumen saat berbelanja di restoran-restoran McDonald's adalah hal yang penting, termasuk saat mengonsumsi produk kami, konsumen mendapat jaminan bahwa produk yang kami jual halal,” Bintang P. Aritonang menambahkan.

McDonald's juga terus mempertahankan kualitas produk yang disajikan kepada konsumen dengan menerapkan standar *food safety & product quality* yang ketat. Tak hanya itu, sejak beroperasi pada 1991, McDonald's Indonesia telah memberikan kontribusi besar terhadap industri makanan di Indonesia. Sebagian besar bahan baku yang dibutuhkan restoran McDonald's Indonesia saat ini berasal dari lokal Indonesia dengan standar pengawasan kualitas yang ketat.

Untuk keterangan lebih lanjut hubungi:

Sutji Lantyka

Associate Director of Communications
McDonald's Indonesia

Tel: 62 811 8410 111

Email: Sutji.Lantyka@id.mcd.com

Catering, Kantong Mahasiswa Kualitas Bintang Lima

Surabaya, 9 Mei 2014

Dua orang mahasiswa UNESA dan UIN Sunan Ampel Surabaya yaitu Binti Saizatul Sholikhah dan Badik Rahmawati membuka usaha catering yang diberi nama "Lativa Catering." Melihat kondisi mahasiswa dan pekerja kantoran yang aktif dalam kegiatan sehari-harinya, maka lativa catering menyediakan beberapa fasilitas yang memudahkan berupa penyajian makanan yang hemat dan sehat baik dari segi kualitas maupun kuantitas.

Usaha makanan tersebut ditujukan untuk kalangan mahasiswa dan pegawai kantoran khususnya yang tidak ada waktu memasak. Jadi, lativa catering ingin melayani dan memberi kepuasan terhadap makanan yang dikonsumsi. Seperti motto yang dipakainya yaitu "anda puas kami senang", maka lativa catering menyajikan pesanan dengan ramah, sopan, free delivery serta makanan yang higienis merupakan tujuan pokok dari lativa catering.

Outlet lativa catering berada di ketintang gang XI nomer 19 Surabaya. Harga dari makanan pun terjangkau menyesuaikan kantong mahasiswa khususnya yaitu kisaran harga Rp 8.000,- sampai Rp 10.000,-. Sedangkan untuk warga kantoran juga sama. Menu yang ditawarkan ada ayam, sayur, lauk pauk berupa tahu naget ataupun jenis lainnya. Menu juga sesuai selera konsumen. Bisa dipesan satu hari sebelumnya apabila menu ditentukan oleh konsumen. Lativa catering juga menyediakan paket makanan mulai harian, mingguan dan bulanan.

Lativa catering buka mulai hari senin-jumat, jam 05.00 s.d. 17.00, namun juga melayani via online di Facebook "Lativa Catering", twitter @lativacatering serta di group BBM lativa catering (328C7B31).

Alamat Lativa Catering: Ketintang gang XI nomer 19 Surabaya, Indonesia.

Contact person:
Badik (085746503235)
Binti (085755279355)