

KFC ouvre un nouveau restaurant à Capellen et renforce sa présence au Luxembourg



KFC franchit une nouvelle étape dans son développement au Luxembourg avec l'ouverture de son premier restaurant Drive, prévue le 4 novembre 2025 à 11h00 à Capellen. Cette inauguration marque une avancée majeure dans la stratégie d'expansion de la Branche Retail de Firce Capital, partenaire franchisé de la marque au Luxembourg, qui vise l'implantation de dix restaurants sur l'ensemble du Grand-Duché d'ici à 2030. Le succès du premier KFC luxembourgeois, ouvert à Belval Plaza en octobre 2024, confirme la pertinence de cette stratégie et démontre l'engouement croissant des Luxembourgeois pour l'oNre emblématique et la convivialité propres à KFC.

« Le succès rapide remporté lors de l'ouverture du 1er KFC montre que la qualité des produits et le service de l'enseigne répondent parfaitement aux standards exigeants des consommateurs luxembourgeois. Nous allons pouvoir développer le concept dans des emplacements stratégiques. Après l'ouverture du premier Drive, nous espérons ouvrir rapidement au centre-ville de la capitale », souligne Kevin Fournage, Head of Business Development chez Firce Capital.

Premier KFC Drive du Luxembourg

Situé au cœur du parc d'activités de Capellen, le nouveau restaurant KFC de 480 m² est installé dans un quartier en plein essor, encore dépourvu d'oNre de restauration rapide. Ce nouvel

établissement contribuera à renforcer l'attractivité de la zone. Grâce à son accès direct depuis l'autoroute A6 et la route d'Arlon, le restaurant bénéficie d'une localisation stratégique, parfaitement adaptée aux besoins d'une clientèle mobile et diversifiée.

Avec son aire de jeux pour enfants, le KFC Capellen se positionne comme une destination familiale idéale. Il proposera l'ensemble des spécialités à base de poulet, emblèmes de la marque. Préparées sur place, toutes ses spécialités suivent la recette secrète du Colonel Sanders aux 11 herbes et épices, à déguster sur place, à emporter ou en livraison. Le restaurant offre 142 places assises (intérieur et terrasse), des bornes de commande, un service à table, ainsi qu'un espace dédié aux livreurs pour faciliter la prise en charge des commandes. Il adopte le nouveau design KFC, mêlant bois, métal et faïence, pour une ambiance chaleureuse et contemporaine.

Le drive proposera une expérience inédite avec un accès couvert et immersif aux couleurs de la marque. Il a été conçu pour offrir rapidité, confort et protection contre les intempéries, notamment durant la saison hivernale.

40 emplois créés et des opportunités pour tous

Avec son nouveau restaurant, KFC réaffirme son engagement en faveur du développement économique local. Le restaurant de Capellen, dirigé par Mathilda Mercier (Directrice du restaurant) et Pasquale Torcasso (Directeur des Opérations au Grand-Duché), a déjà permis la création de 40 emplois variés. Tous les collaborateurs bénéficient d'une formation complète et de perspectives d'évolution concrètes : près de 80 % des postes encadrants sont aujourd'hui pourvus en interne.

« Nous sommes très fiers de cette nouvelle ouverture, car il s'agit du premier Drive KFC du Luxembourg. Chaque restaurant KFC est conçu pour s'intégrer pleinement dans son environnement local. Celui de Capellen a été pensé comme un lieu de convivialité, au service du dynamisme du territoire, en collaboration étroite avec les acteurs locaux », souligne Pasquale Torcasso, Directeur des Opérations KFC au Luxembourg.

Une vision durable et responsable

Tant en France qu'au Luxembourg, KFC ambitionne de devenir un leader du “fast good”, en alliant plaisir, qualité et responsabilité. L'enseigne s'inscrit dans une démarche d'amélioration continue, visant à privilégier l'approvisionnement local, renforcer la qualité de ses produits, garantir le bien-être animal et réduire son impact environnemental.

En France, KFC collabore avec plus de 600 éleveurs, qui représentent près de 50 % de son approvisionnement en poulet.

Ainsi, 100 % des filets de poulet utilisés dans les burgers et wraps, ainsi que 100 % des hot wings

servis dans les restaurants, sont d'origine française. La célèbre panure du Colonel Sanders est, quant à elle, réalisée à la main avec de la farine 100 % française. Au Luxembourg, l'ensemble du réseau d'approvisionnement repose sur ces mêmes partenaires français, avec lesquels KFC travaille main dans la main pour garantir un circuit d'approvisionnement solide, local et de proximité, fidèle aux standards de qualité et de durabilité de la marque.