

Offrire opportunità, sostenere talenti

Da noi, tutte e tutti devono avere la possibilità di dare il proprio contributo e crescere, in un ambiente che mette al centro il talento, lo spirito di squadra e la prestazione. Anche le nostre licenziatarie e i nostri licenziatari, che gestiscono la maggior parte dei nostri ristoranti in qualità di datrici/tori di lavoro indipendenti, condividono questo principio.

Indipendentemente dal genere, dall'origine e dall'esperienza professionale, offriamo opportunità a tutte le nostre collaboratrici e a tutti i nostri collaboratori. Siamo infatti convinti che i team eterogenei collaborino meglio e ottengano risultati migliori.





Datore di lavoro affidabile

McDonald's è da sempre un'azienda fatta dalle persone per le persone. Anche in Svizzera creiamo un ambiente di lavoro nel quale le collaboratrici e i collaboratori si sentono a loro agio, possono crescere professionalmente e sviluppare il proprio potenziale.

50 anni fa offrivamo lavoro a 25 collaboratrici/tori. Oggi, insieme alle/ai nostre/i 45 licenziatarie/tari, diamo lavoro a oltre 8'400 collaboratrici e collaboratori. Questo ci colloca tra i maggiori datori di lavoro in Svizzera. Nella nostra sede centrale di Crissier (VD) lavorano oltre 100 collaboratrici e collaboratori. Ogni nuovo ristorante crea circa 40 posti di lavoro nella rispettiva regione.

Stesso stipendio per lo stesso lavoro

In qualità di membri di GastroSuisse, applichiamo il contratto collettivo di lavoro del settore della ristorazione. Garantiamo salari equi e prestazioni sociali e ci atteniamo al principio: pari salario per pari lavoro, confermato già nel 2011 dal Dialogo sulla parità salariale della Confederazione. All'epoca, McDonald's Svizzera è stata la prima azienda del settore della ristorazione ad aderire a questa iniziativa volontaria promossa dalla Confederazione e dalle parti sociali.

Orari di lavoro flessibili

Progettiamo modelli di lavoro adatti alle diverse situazioni di vita. Gli orari di lavoro flessibili alleggeriscono in particolare il carico delle madri e dei padri, nonché delle studentesse e degli studenti. Nel 2025, tre quarti delle nostre collaboratrici e dei nostri collaboratori lavoravano a tempo parziale. Tra questi figurano molte/i giovani in formazione alla ricerca di un'attività secondaria: circa il 20 per cento delle/dei collaboratrici/tori a tempo parziale sono in formazione. Sosteniamo inoltre chi desidera conciliare famiglia e lavoro, ossia circa il 10 per cento di tutte/i le/i collaboratrici/tori a tempo parziale.



In qualità di imprenditrice indipendente con sei ristoranti, la partnership con McDonald's è particolarmente importante. Insieme sosteniamo le giovani e i giovani e offriamo loro una solida formazione nel settore della ristorazione di sistema – per me il lavoro più bello del mondo.



Sarah Dallmaier

Licenziataria e datrice di lavoro di oltre 250 collaboratrici/tori nel Canton Berna

La diversità ci rende forti

Nei nostri ristoranti lavorano persone provenienti da circa 80 nazioni. Le collaboratrici e i collaboratori più numerosi provengono dalla Svizzera, dallo Sri Lanka, dal Portogallo, dall'Italia e dalla Francia. Lo scorso anno abbiamo inoltre offerto un posto di lavoro sicuro a oltre 250 persone con status di rifugiato.

La metà del nostro personale ha meno di 30 anni e il 40% ha un'età compresa tra i 30 e i 50 anni. La percentuale di coloro che hanno più di 30 anni è aumentata costantemente negli ultimi anni.

Donne in ruoli dirigenziali

Per noi le pari opportunità sono un dato di fatto. Da noi, donne e uomini hanno le stesse opportunità di crescita professionale. Promuoviamo consapevolmente la diversità nei nostri team: il 45% dei dirigenti nei ristoranti è costituito da donne. Nella direzione aziendale la loro percentuale è del 50%. Complessivamente, la percentuale di donne si attesta intorno al 65%.

Collaboratrici e collaboratori felici e fedeli

Sosteniamo le/i nostre/i collaboratrici/tori in modo mirato, rafforzando così il loro legame con noi come datore di lavoro. Secondo un recente sondaggio, l'85% delle/dei membri della crew e il 95% delle/dei dirigenti dei ristoranti ci raccomandano come ottimo datore di lavoro.

Anche l'anzianità media di servizio dimostra che molte/i collaboratrici/tori lavorano volentieri con noi: alla fine del 2025 era pari a 6,5 anni per la crew, a 16,8 anni per le/i dirigenti dei ristoranti e a 10 anni presso la sede.

2001

Partecipazione al **Dialogo sulla parità salariale** per sostenere la parità salariale e la trasparenza

2018

Introduzione del **congedo di paternità prolungato** per conciliare meglio lavoro e famiglia

2023

Per la prima volta **il 50% delle donne nella direzione aziendale:** un'importante pietra miliare per la parità di genere

**2025**

6,5 anni di anzianità di servizio in media nei team dei ristoranti: segno di un elevato livello di fidelizzazione del personale



Formazione efficace

Sosteniamo attivamente le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori, individuiamo precocemente i talenti e li accompagniamo in modo mirato nel loro percorso. In questo modo creiamo le condizioni affinché possano sviluppare il proprio potenziale.

Anche nel 2025, oltre 2'000 collaboratrici e collaboratori hanno partecipato a corsi di formazione interni incentrati sull'ospitalità, la preparazione dei piatti e il servizio. La formazione inizia direttamente in ristorante ed è strutturata in modo pratico. Combiniamo l'apprendimento nella quotidianità lavorativa con moduli di e-learning e corsi di formazione e perfezionamento mirati. L'offerta comprende oltre 170 corsi.

Formazione orientata alla pratica

Oggi le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori servono direttamente al tavolo. Con il nuovo modello di servizio, i loro compiti si sono evoluti. Per questo motivo rafforziamo in modo mirato le loro competenze nel contatto diretto con le/gli ospiti.

In questo modo possono mettere in pratica ancora meglio il loro senso di ospitalità. Collaboratrici/tori soddisfatti costituiscono la base affinché le/gli ospiti si trovino bene da noi.

Promuoviamo in modo sistematico lo sviluppo del nostro personale. Almeno una volta all'anno conduciamo colloqui sulle prestazioni, sullo sviluppo e sui progressi di carriera, sia nei nostri ristoranti sia con le nostre licenziatarie e i nostri licenziatari. In questo modo individuiamo i talenti sin dalle prime fasi e li sviluppiamo in modo mirato.

Opportunità di crescita per i talenti motivati

Ad esempio, il 90% delle responsabili e dei responsabili di ristorante ha iniziato la propria carriera come membro della crew. Oggi sono a capo, in media, di un team di 45 persone. Oltre agli albergatori, ai banchieri e agli sportivi che hanno proseguito il proprio percorso professionale presso di noi come imprenditori autonomi, anche quasi la metà delle nostre licenziatarie e dei nostri licenziatari ha iniziato la propria carriera proprio nei nostri ristoranti.

2013

Introduzione del primo **tirocinio nella gastronomia di sistema**

2020

Lancio del primo **corso Progresso** – una formazione continua orientata alla pratica per il personale non qualificato nel settore dell'ospitalità

2025

Creazione dei primi posti di formazione a livello CFP (**Certificato federale di formazione pratica**) come opportunità di accesso alla ristorazione orientata alla pratica



“

La collaborazione con McDonald's Svizzera e le/i sue/suoi licenziatarie/tari è sinonimo di responsabilità concreta nella formazione professionale. Questo impegno costante e di lunga data riveste grande importanza per il nostro settore.



Sabrina Camenzind
Direttrice Hotel & Gastro formation
Svizzera

Tirocini per giovani

Ci assumiamo la responsabilità di formare e sostenere chi muove i primi passi nel mondo del lavoro. Insieme alle nostre licenziatarie e ai nostri licenziatari, diamo un importante contributo alla lotta contro la carenza di personale qualificato nel settore della ristorazione.

Dal 1998 formiamo apprendiste/i, mentre nel 2013 è stato avviato il percorso di apprendistato triennale in gastronomia standardizzata. Questo percorso prepara in modo mirato le/i giovani ad assumersi responsabilità. La formazione è versatile. Una volta conseguito l'attestato, le/gli apprendiste/i assumono i primi incarichi dirigenziali, guidano i team e garantiscono il regolare

svolgimento delle operazioni anche negli orari di punta. Inoltre, conoscono bene gli indicatori economici e sono in grado di effettuare analisi del fatturato e dei ristoranti.

Attualmente, oltre 40 giovani stanno seguendo questa formazione riconosciuta a livello federale. Circa la metà delle nostre licenziatarie e dei nostri licenziatari opera come azienda formatrice. Una/un apprendista su due rimane con noi dopo il conseguimento dell'attestato e continua a sviluppare la propria carriera presso la nostra azienda.

Nuova opportunità: attestato professionale

Dal 2025 offriamo anche l'ulteriore opportunità formativa con Certificato federale di formazione pratica (CFP) nella gastronomia di sistema. In questo modo aiutiamo le/i giovani adulte/i ad avvicinarsi al settore. Il percorso formativo pone volutamente grande attenzione al lavoro pratico in azienda e integra in modo mirato i contenuti teorici.

