



Zahlen und Fakten McDonald's Schweiz

Restaurantnetz und Servicekonzept

- Anzahl Restaurants	190
- Neueröffnungen 2025 Brugg (AG), Bülach Badenerstrasse (ZH), Châtel-St-Denis (FR), Küssnacht (SZ), Moutier (JU), Schaffhausen Herblingermarkt, Zürich Tessinerplatz	7
- Restaurants mit McDrive	104 (54%)
- Restaurants mit Lieferservice McDelivery	über 165 (86%)

Partnerschaft mit selbständigen Unternehmern und Schweizer Lieferanten

- Lizenznehmerinnen und -nehmer	45
- Anzahl ihrer Restaurants, die sie selbständig führen	177, mehr als 90%
- Einkaufsvolumen Lebensmittel total	250 Mio. CHF
- Anteil Einkaufsvolumen bei Schweizer Partnern	220 Mio. CHF, mehr als 85%
- Schweizer Bauernbetriebe, die für McDonald's liefern	rund 6'900

Arbeitgeber und Ausbilder

- Anzahl Mitarbeitende total	8'400
- Frauenanteil im Restaurantkader	45%
- Frauenanteil in der Geschäftsleitung	50%
- Durchschnittliche Teamgrösse pro Restaurant	ca. 40 Mitarbeitende
- Absolvierte Ausbildungskurse	2'000
- Lehrstellen für Fachpersonen in der Systemgastronomie	aktuell 43, ab August 2026 weitere 36 Stellen geplant
- Zusätzliche Ausbildungsplätze als Systemgastronomie- praktiker/in EBA	7
- Anteil Lernende, die nach der Lehre bei McDonald's Schweiz bleiben	2 von 3

Umweltengagement

- Anteil nachwachsender Rohstoffe in Verpackungen	98%
- Ökostrom aus Wasserkraft	100%
- Anteil Bahntransport an Transportkilometern	58%
- Einsatz von Biodiesel bei LKWs	seit 2001
- Einsatz von klimaneutralem Wasserstoff-Lastwagen	seit 2021
- E-Ladestationen für Elektroautos bei Restaurants	mehr als 30
- Arbeitsstunden für Aufräumtouren rund um Restaurants	mehr als 90'000

Geschichte

1976 eröffnete McDonald's in Genf das erste Schweizer Restaurant. Drei Jahre später nahm in Basel das erste Restaurant der Deutschschweiz den Betrieb auf. Und seit 1993 ist McDonald's im Tessin tätig.



Einkauf Zutaten (in Tonnen gerundet)

- Rindfleisch	5'800 t
- Pouletfleisch	3'200 t
- Kartoffeln	18'600 t
- Getreide für Mehl	4'400 t

Partnerlieferanten

- Aproz Sources Minérales SA	Lipton Ice Tea
- Bell AG	Rindfleisch; seit 50 Jahren
- Camille Bloch SA	Topping und Croquant Ragusa
- Coca-Cola AG	kalte Getränke
- Eisberg Schweiz AG	Salat, Tomaten, Rübli, Zwiebeln; seit über 35 Jahren
- Emmi AG	Milch, Milchprodukte und Naturkäse
- Florin AG	Rapsöl
- Fortisa AG	Brot; seit über 35 Jahren
- Frigemo AG	Pommes Frites und Potato Wedges; seit 50 Jahren
- Gautschi AG	Salat- und Sandwichsaucen
- HAVI Logistics GmbH	Logistik; seit 50 Jahren
- Mars Schweiz AG	M&Ms Topping
- Nestlé Suisse SA	Cailler Topping
- Nestlé Waters SA	Mineralwasser
- Ospelt Food AG	Chicken McNuggets & Patties, Malbuner Bacon; seit über 20 Jahren
- Ramseier AG	Apfelschorle
- Rast Kaffee AG	Kaffee
- Schreiber & Rupp GmbH	Schmelzkäsescheiben
- Schweizer Rheinsalinen AG	Kochsalz
- Wander AG	Süsswaren
- Zuckermühle Rapperswil AG	Zucker

Managementteam

- Brad McMullen	Managing Director
- Kat Howcroft	Chief Marketing Officer
- Rainer Rufer	Purchasing, Environment and Quality Assurance Director
- Sarah Cotting	Chief People Officer
- Martina Hostansky	General Counsel
- Jae Ah Kim	Head of Communications
- Paul Luczak	Chief Finance Officer
- Daniel Prendergast	Technology Director
- José Villagordo	Head of Development
- Daniel Weber	Chief Restaurant Officer