



McDonald's Suisse – chiffres et faits

Réseau de restaurants et offre de services

- Nombre de restaurants	183
- Nombre de nouveaux restaurants 2024: Aarberg (BE), Servette (GE), Zoug (ZG), Langenthal Drive (BE) et Sirmach (TG)	5
- Restaurants avec un McDrive	100 (54%)
- Restaurants avec McDelivery: avec Just Eat, Divoora, Smood et Uber Eats comme partenaires	plus de 150 (84%)

Partenariat avec des entrepreneurs indépendants et des fournisseurs suisses

- Nombre de franchisé-e-s	41
- Nombre de leurs restaurants	171, correspond à environ 90%
- Volume des achats d'ingrédients en 2024 au total	CHF 235 millions
- Volume des achats d'ingrédients auprès de fournisseurs suisses	CHF 200.3 millions, soit plus de 85%
- Agriculteurs suisses qui livrent pour McDonald's	env. 6 400

Employeur et formateur

- Nombre total de collaborateur·trice·s	8 300
- Nombre de collaborateur·trice·s ETP	5 200
- Pourcentage de femmes dans les cadres des restaurants	58%
- Pourcentage de femmes au sein de la direction de McDonald's Suisse	60%
- Taille moyenne d'une équipe par restaurant	40 collaborateur·trice·s
- Cours de formation suivis en 2024	2 200
- Places d'apprentissage disponibles pour les spécialistes en restauration de système	38 actuellement, dès août 2025, formation supplémentaire d'employé·e en restauration de système AFP
- Pourcentage d'apprenti·e·s qui restent chez McDonald's Suisse après leur formation	75%

Engagement environnemental

- Part de matières premières renouvelables dans les emballages	97%
- Courant vert d'origine hydraulique	100%
- Part de transport sur rail sur le total des kilomètres parcourus	59%
- Utilisation de biodiesel par les camions	depuis 2001
- Utilisation de camions à hydrogène climatiquement neutres	depuis 2021
- Stations de recharge pour voitures électriques dans les restaurants McDonald's	28; 12 sites supplémentaires prévus pour 2025
- Heures de travail pour les tournées de nettoyage autour des restaurants en 2024	plus de 90 000

Histoire

Le premier restaurant McDonald's de Suisse a ouvert ses portes en 1976 à Genève. Trois ans plus tard, le premier restaurant de Suisse alémanique a été inauguré à Bâle, suivi du Tessin en 1993.

**Achat d'ingrédients** (arrondi en tonnes)

- Viande de bœuf	5 500 t
- Viande de poulet	3 100 t
- Pommes de terre	20 000 t
- Céréales pour la farine	4 000 t
- Fromage	1 500 t
- Salade	2 500 t

Fournisseurs partenaires

- Aproz Sources Minérales SA	Lipton Ice Tea
- Bell AG	viande de bœuf; fournisseur depuis plus de 45 ans
- Camille Bloch SA	Ragusa topping et croquant
- Coca-Cola AG	boissons froides
- Eisberg Schweiz AG	salades, tomates, carottes; fournisseur depuis plus de 35 ans
- Emmi AG	lait, produits laitiers et fromage nature
- Florin AG	huile de colza
- Fortisa AG	pain; fournisseur depuis plus de 35 ans
- Frigemo AG	frites; fournisseur depuis plus de 45 ans
- Gautschi AG	saucés à salade et à sandwich
- HAVI Logistics GmbH	logistique; fournisseur depuis plus de 45 ans
- Mars Schweiz AG	M&Ms topping
- Nestlé Suisse SA	Cailler topping
- Nestlé Waters SA / Henniez	eau minérale
- Ospelt Food AG	Chicken McNuggets, patties de poulet, bacon Malbuner, depuis 20 ans
- Ramseier AG	schorle de pomme
- Rast Kaffee AG	café
- Schreiber & Rupp GmbH	tranches de fromage fondu
- Salines Suisses	sel
- Wander AG	produits de confiserie
- Zuckermühle Rapperswil AG	sucré

Management team

- Lara Skripitsky	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
- Thomas Mosimann	Chief Finance Officer
- Daniel Prendergast	Technology Director
- José Villagordo	Head of Development
- Daniel Weber	Senior Operations Director