



Profilo McDonald's Svizzera 2023

Rete di ristoranti e servizi offerti

- Numero ristoranti	176
- Aperture 2022: Winterthur Grüzemarkt, Embrach, Emmen Center, Kriens Pilatusmarkt, Vaduz, Romanshorn	6
- Ristoranti con McDrive	94 (53% di 176)
- Ristoranti con McDelivery: con Just Eat, Divoora, Smood e Uber Eats come partner	109 (57% di 176)
- Ristoranti con Order&Pay: ordinazione e pagamento tramite App	176
- Offerta McCafé nei ristoranti	176

Partenariati con imprenditrici e imprenditori indipendenti e fornitori svizzeri

- Numero licenziatarie e licenziatari	44
- Numero dei loro ristoranti	159, circa 90%
- Volume totale d'acquisto ingredienti 2022	220 mio. CHF
- Volume d'acquisto di ingredienti provenienti da fornitori svizzeri	192.1 mio. CHF, 87%
- Contadini svizzeri fornitori di ingredienti	circa 6'900

Datore di lavoro e formatore

- Numero di collaboratrici e collaboratori	8'500
- Percentuale di donne nella gestione dei ristoranti	52%
- Percentuale di donne nei quadri di McDonald's Svizzera	37%
- Dimensione media dei team per ristorante	50 collaboratori
- Posti di tirocinio disponibili per impiegate e impiegati di gastronomia standardizzata presso i nostri 46 licenziatari e licenziatarie	attualmente 34, 73 da agosto 2022
- Corsi di formazione completati nel 2022	2'400

Impegno per l'ambiente

- Percentuale materie prime rinnovabili negli imballaggi	95%
- Riduzione della plastica negli imballaggi nell'anno 2022	200 t
- Energia ecologica da centrali idroelettriche	100%
- Percentuale trasporti su rotaia rispetto al totale dei km	57%
- Impiego di biodiesel per autocarri	dal 2001
- Impiego di autocarri alimentati a idrogeno a impatto climatico neutro	dal 2021

Storia

Nel 1976, McDonald's apre a Ginevra il suo primo ristorante svizzero. Tre anni più tardi inizia la sua attività a Basilea il primo ristorante della Svizzera tedesca, e nel 1993 McDonald's arriva anche in Ticino.

Acquisto ingredienti

- Carne di manzo	4'881 t
- Patate	19'911 t
- Cereali per la farina	4'236 t
- Insalata	2'041 t



Fornitori partner

- | | |
|------------------------------|---|
| - Aproz Sources Minérales SA | Lipton Ice Tea |
| - Bell AG | Carne di manzo; da oltre 45 anni |
| - Camille Bloch SA | Topping i croquant Ragusa |
| - Coca-Cola AG | Bibite fredde |
| - Eisberg Schweiz AG | Insalata, pomodori e carote; da oltre 35 anni |
| - Emmi AG | Latte, latticini e formaggio |
| - Florin AG | Olio di colza |
| - Fortisa AG | Pane; da oltre 35 anni |
| - Frigemo AG | Patatine e Potato Wedges; da 45 anni |
| - Gautschi AG | Salse per insalata e sandwich |
| - HAVI Logistics GmbH | Logistica; da oltre 45 anni |
| - Mars Schweiz AG | Topping M&Ms |
| - Nestlé Suisse SA | Topping Cailler |
| - Nestlé Waters SA / Henniez | Acqua minerale |
| - Ospelt Food AG | Chicken McNuggets, polpette di pollo e speck Malbuner, da 20 anni |
| - Ramseier AG | Succo di mela |
| - Rast Kaffee AG | Caffè |
| - Red Bull AG | Red Bull |
| - Schreiber & Rupp GmbH | Sottilette di formaggio |
| - Schweizer Salinen AG | Sale da cucina |
| - Zuckermühle Rapperswil AG | Zucchero |

Team Management

- | | |
|----------------------------|-----------------------------|
| - Lara Skripitsky | Managing Director |
| - Jean-Guillaume Bertola | Chief Marketing Officer |
| - Martina Hostansky | General Counsel |
| - Matthias Kutzer | Chief People Officer |
| - Guy Mona | Head of Development |
| - Thomas Mosimann | Chief Finance Officer |
| - Deborah Murith | Head of Corporate Relations |
| - Daniel Prendergast | Technology Director |
| - Laurianne Robatel-Buechi | Senior Operations Director |
| - Rainer Rufer | Director of Supply Chain |