



McDonald's Suisse – chiffres et faits

Réseau de restaurants et offre de services

- Nombre de restaurants	180
- Ouvertures prévues en 2024	7
Déjà ouvert cette année: Aarberg (BE)	
- Nombre de nouveaux restaurants 2023:	5
Altenrhein (SG), Gland (VD), Zurich Sihlcity, Riddes (VS), Viège (VS)	
- Restaurants avec un McDrive	98 (54%)
- Restaurants avec McDelivery:	117 (65%)
avec Just Eat, Divoora, Smood et Uber Eats comme partenaires	
- Restaurants avec Order&Pay – commander et paiement par l'app	180

Partenariat avec des entrepreneurs indépendants et des fournisseurs suisses

- Nombre de franchisé-e-s	42
- Nombre de leurs restaurants	167, correspond à 93%
- Volume des achats d'ingrédients 2023 au total	CHF 235.3 millions
- Volume des achats d'ingrédients auprès de fournisseurs suisses	CHF 208.3 millions, soit 88%
- Agriculteurs suisses qui livrent pour McDonald's	env. 6 600

Employeur et formateur

- Nombre total de collaborateur-trice-s	8 600
- Nombre de collaborateur-trice-s ETP	4 432 (+17%)
- Pourcentage de femmes dans les cadres des restaurants	59%
- Pourcentage de femmes au sein de la direction de McDonald's Suisse	50%
- Taille moyenne d'une équipe par restaurant	40 collaborateur-trice-s
- Places d'apprentissage disponibles pour les spécialistes en restauration de système	42 actuellement, 22 de plus dès août 2024
- Cours de formation suivis en 2023	2 600

Engagement environnemental

- Part de matières premières renouvelables dans les emballages	95%
- 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-service pour voitures électriques dans les restaurants McDonald's	27; 17 sites supplémentaires prévus pour 2024
- Heures de travail pour les tournées de nettoyage autour des restaurants 2023	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

- Viande de bœuf	5 373 t
- Pommes de terre	16 880 t
- Céréales pour la farine	4 374 t
- Salade	2 224 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 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 à la pomme
- Rast Kaffee AG	café
- Schreiber & Rupp GmbH	tranches de fromage fondu
- Salines Suisses	sel
- Wander AG	produits de confiserie
- Zuckermühle Rapperswil AG	sucre

Management team

- Lara Skripitsky	Managing Director
- Thomas Mosimann	Chief Finance Officer
- David Smadja	Chief Marketing Officer
- Deborah Murith	Chief People Officer
- Rainer Rufer	Director of Supply Chain
- Martina Hostansky	General Counsel
- Jae Ah Kim	Head of Communications
- José Villagordo	Head of Development
- Laurianne Robatel-Buechi	Senior Operations Director
- Daniel Prendergast	Technology Director