**McDonald’s Belgique ouvre 8 restaurants en décembre**

* **Face à la crise sanitaire qui a entraîné la fermeture totale (en mars) puis partielle de ses restaurants[[1]](#footnote-1), McDonald’s Belgique et ses franchisés ont opté pour la poursuite d’une dynamique d’investissements afin de préparer un futur meilleur. En ce mois de décembre, 8 indépendants vont ouvrir en franchise 8 nouveaux restaurants en Belgique : Machelen le 3/12, Eke le 8/12, Lanaeken le 10/12, Bruxelles-Nord le 14/12, Oostende le 14/12, Sint-Pieters-Leeuw le 15/12, Jodoigne le 16/12 et Boncelles le 22/12.**
* **La mise en place de nouvelles règles d’hygiène plus fortes encore ont permis à McDonald’s et ses franchisés de continuer à garantir à ses collaborateurs un lieu de travail sûr et à servir ses clients en toute sécurité.**
* **Les investissements dans la recherche de solutions durables, la réduction de l’utilisation de plastique et le renforcement dans sa lutte contre les déchets sauvages sont également restés plus que jamais à l’agenda des restaurants.**

**8 ouvertures, ce sont des investissements financiers et avant tout humains**

Avec l’ouverture de 8 restaurants en Belgique ce mois-ci, les 8 franchisés et McDonald’s Belgique investissent plus de 24 millions d’euros dans le marché belge (soit une moyenne de 3 millions par restaurant) et engagent 345 nouveaux collaborateurs. L’aventure humaine de ces recrutements qui sont le cœur du restaurant a démarré bien avant les ouvertures : il y a quelques mois, les 8 franchisés ont organisé, ensemble avec les services régionaux de l’emploi (Forem, Actiris et VDAB), des journées de recrutement (le plus souvent digitales) dans chacune des 8 communes. « A l’instar de tous les indépendants, les franchisés souffrent des répercussions des mesures prises dans le secteur de l’horeca où nous sommes les premiers à fermer et les derniers à rouvrir. Face à ce choc conjoncturel, investir maintenant pour préparer demain est ce qui les motivent à malgré tout prendre des risques aujourd’hui et ainsi contribuer à créer des opportunités locales pour un avenir meilleur, assurément devant nous » ajoute Stephan de Brouwer, Directeur Général de McDonald’s Belgique. Ces nouvelles créations d’emplois induisent également un investissement dans 17.775 heures de formations données par les franchisés dès le premier jour de travail apportant un tremplin pour les futurs professionnels de ces nouvelles recrues.

**La santé de nos collaborateurs et de nos clients est une priorité absolue**

Lors de la première fermeture totale de ses restaurants en mars dernier, McDonald’s Belgique et ses 22 franchisés ont revu en profondeur les procédures existantes et mis en place de nouvelles règles d’hygiène encore plus strictes. « La santé de nos clients et celle de nos collaborateurs sont plus que jamais notre absolue priorité. Nous avons mis en place de nouvelles mesures qui nous ont permis de reprendre le travail en toute sécurité pour nos clients et nos collaborateurs. Nos clients attendent nos services, et nos collaborateurs du travail », ajoute Stephan de Brouwer.

Cette année, McDonald’s Belgique et ses franchisés ont également ajouté à ses formations opérationnelles et de sécurité alimentaire des formations sur les nouvelles règles d’hygiène. « La seule diffusion d’information sanitaire n’est souvent pas suffisante pour enclencher un comportement de prévention, ce pourquoi nous avons donné des formations spécifiques. Nos collaborateurs sont devenus de vrais ambassadeurs des règles d’hygiène non seulement dans leur cadre professionnel mais aussi au sein de leur propre communauté », explique Stephan de Brouwer.

**Les investissements durables se poursuivent**

McDonald’s Belgique poursuit également ces actions pour prendre soin de la planète, plus que jamais nécessaire. Après avoir introduit des pailles en carton et de nouveaux gobelets en carton pour ses desserts, McDonald’s Belgique vient de lancer des couverts en bois en remplacement de ceux en plastique et a travaillé sur la recherche d’alternatives aux couvercles de gobelets pour ses boissons fraîches ; ainsi le mois dernier McDonald’s Belgique a introduit des couvercles en plastique recyclé en remplacement du polystyrène, une étape intermédiaire vers des couvercles en fibre. Stephan de Brouwer ajoute : “Nous continuons d’innover pour améliorer la durabilité de nos emballages et diminuer l’utilisation du plastique. D'ici 2025, tous les emballages de produits utilisés par McDonald's dans ses restaurants seront faits à partir de matériaux réutilisables, recyclés ou certifiés”.

**Les franchisés mobilisés dans la lutte contre les déchets sauvages**

En parallèle, sur le terrain, les franchisés ont renforcé les actions dans la lutte contre les déchets sauvages: renforcement des tournées de collecte des déchets aux alentours des restaurants, participation aux actions de nettoyage dans les régions et sensibilisation accrue de nos clients. « Les déchets sauvages sont de véritables fléaux pour le voisinage, l'environnement et sont aussi et avant tout une nuisance pour les habitants et les passants. La lutte contre les déchets sauvages ne peut être gagnée que si elle est prise à bras le corps par tous”, insiste Stephan de Brouwer.

\*\*\*

1. **Avec le maintien des Drives, de la livraison à domicile et des plats à emporter** [↑](#footnote-ref-1)