



McDonald's Belgique Bilan 2019 & Perspectives 2020



NOS RESTAURANTS

87

restaurants en Belgique ouverts du matin au soir.

Ambition d'ouvrir une **dizaine de nouveaux restaurants** en 2020.



Nos restaurants utilisent une **énergie 100% verte** depuis 2007.

Recyclage des huiles de friture usagées en **biodiesel** depuis 20 ans.



Parkings équipés de **bornes de recharge** pour les voitures et vélos électriques.

NOTRE GESTION DES DÉCHETS, UNE PRIORITÉ ET UNE EXPERTISE UNIQUE

Mc Notre **Green Truck** enlève et transporte les déchets de cuisine en 6 flux différents depuis 2009. Les déchets sont ensuite valorisés et réutilisés.

Mc Nos équipiers ramassent régulièrement les **déchets sauvages** aux alentours des restaurants.



NOS INNOVATIONS EN TERMES D'EMBALLAGES ET DE LUTTE CONTRE LE PLASTIQUE

- Mc Pailles en carton distribuées uniquement sur demande des clients.
- Mc Masques en carton pour les enfants remplacent les ballons.
- Mc Suppression des couvercles en plastique des McFlurry.
- Mc Gobelets en carton pour les Milkshakes et le Parfait.
- Mc Gobelets en carton pour l'eau, la bière et le jus, distribués uniquement sur demande des clients.
- Mc Couverts en bois avant l'été 2020.



NOTRE GAMME DE PRODUITS PLUS QUE JAMAIS VARIÉE

- Mc Une large **gamme veggie** dont le Veggie Deluxe, le McWrap Veggie et les Veggie McNuggets.
- Mc Dès le petit déjeuner avec **McMorning** : une offre petit-déjeuner dès 7h dans tous nos restaurants.



NOTRE ENGAGEMENT ENVERS LES FAMILLES

- Mc Choix entre un jouet ou **un livre** dans chaque Happy Meal pour encourager les enfants à la lecture.
- Mc Ouverture de la première **Maison Ronald McDonald belge** qui accueille les familles d'enfants hospitalisés grâce au soutien financier de McDonald's Belgique et de ses 23 franchisés.

NOTRE MCDO FAMILY



- Mc Plus de **5.000 collaborateurs** accueillent et servent tous les jours nos clients dans nos restaurants.
- Mc Plus de **90.000 heures de formation** ont été données à nos collaborateurs en 2019.
- Mc En 2020, nous souhaitons recruter et former, en plus de nouveaux équipiers, **150 managers** qui veilleront au quotidien au bon fonctionnement des restaurants.

