



## **McDonald's Belgique clôture une année riche en ouvertures avec son 74<sup>ème</sup> McDo belge à Anderlues !**

**Anderlues, le 21 décembre 2015 – Ce lundi 21 décembre 2015 à 10h, McDonald's Belgique ouvre son 74<sup>ème</sup> restaurant belge. Le franchisé Jean-Luc Chantraine a recruté une quarantaine de personnes de la région pour former l'équipe qui fera le succès de ce restaurant flambant neuf situé au numéro 209 de la chaussée de Mons à Anderlues.**

Jean-Luc Chantraine, déjà franchisé de six autres restaurants à Mons Grands Près, Mons Grand-Place, Quaregnon, La Louvière, Soignies et Gosselies n'en est pas à son coup d'essai et est très enthousiaste à l'idée d'agrandir son équipe actuelle. « Il s'agit de mon septième restaurant et de ma seconde ouverture pour ce mois de décembre. Le challenge était de taille mais je suis toujours très enthousiaste à l'idée de découvrir de nouveaux collaborateurs et de nouveaux clients, particulièrement après l'accueil que m'a réservé la Ville d'Anderlues » précise celui-ci.

### **Une quarantaine de nouveaux postes de travail**

L'ouverture de ce nouveau restaurant McDonald's à Anderlues a permis la création d'une bonne quarantaine de nouveaux postes de travail. L'équipe se compose de différents profils qui constituent le cœur et l'identité de ce restaurant : une équipe de managers enthousiastes jouissant d'une large expérience dans d'autres restaurants sera soutenue par de nouveaux collaborateurs engagés dans la région. « Le diplôme, l'expérience ou l'âge n'ont aucune influence dans le processus de recrutement. Par contre, la motivation et l'attitude des candidats sont deux points cruciaux pour McDonald's. Les candidats sélectionnés sont formés dès le premier jour afin de maîtriser au mieux leur nouveau métier et se sentir à l'aise dans leur nouvel environnement de travail », confie Jean-Luc Chantraine.

### **Au service du client**

Afin de toujours mieux répondre aux besoins de ses clients, McDonald's Belgique testera dans ce restaurant le service à table lancé il y a peu au McDo de Waterloo. Le principe de ce nouveau service consiste à passer sa commande au kiosque pour se faire ensuite servir son repas à table. Le test permettra de connaître les avis des clients et ainsi de continuer à toujours améliorer le service. Un leaflet est en effet disponible dans les restaurants avec une adresse e-mail à laquelle les clients peuvent transmettre leur avis. Le test durera plusieurs mois et fera l'objet d'évaluations continues.

La préparation des burgers se fera désormais à la minute : le burger n'est composé qu'au moment où le client passe sa commande.



## Communiqué de presse

Ce nouvel établissement dispose de 140 places assises auxquelles viennent s'ajouter 56 places en terrasse. Le restaurant possède également un drive-in pour un choix facilité entre un repas à emporter ou au sein du restaurant.

### **La durabilité à l'honneur**

Ancrée à tous les niveaux chez McDonald's Belgique, la durabilité s'exposera à travers différentes initiatives. Chaque nouvelle ouverture bénéficie en effet de l'expérience de ses prédécesseurs et permet sans cesse d'apporter des améliorations en la matière. Ce restaurant flambant neuf intègre donc les initiatives mises en place par McDonald's Belgique à ce jour.

#### Quelques initiatives durables lancées par McDonald's Belgique :

- Notre propre système de tri des déchets : un camion écologique, le Green Truck, ramasse 7 types de déchets : papiers et cartons, plastique, déchets de cuisine, huile de friture, déchets des salles, PMC et PDD (petits déchets dangereux).
- Recyclage à 100% de l'huile de friture en biodiesel, et ce, depuis les années 90.
- La consommation d'énergie 100% verte permet de réduire de 7.300 tonnes les émissions de CO<sub>2</sub>, soit l'équivalent du volume généré par 2.000 voitures. Depuis juin 2007, McDonald's Belgique utilise exclusivement de l'énergie 100% verte dans ses restaurants, mais ce sont surtout les économies d'énergie (nouveau type de lampes, airco, ...) qui contribuent à la réduction des émissions de CO<sub>2</sub>.
- Les matériaux de construction utilisés sont durables : grâce à une bonne isolation et un éclairage intelligent, les coûts énergétiques peuvent être fortement réduits.
- L'installation de cellules de refroidissement et de congélation écologiques: grâce au système automatisé, la décongélation de la glace du congélateur se fait uniquement quand c'est nécessaire.
- Une baisse de la température de la cuisine: McDonald's Belgique a opté pour un système d'air conditionné à haut rendement qui utilise l'air froid extérieur.
- Le McDonald's d'Anderlues récupère l'eau de pluie pour, entre autre, le rinçage des toilettes. Le restaurant dispose également d'urinoirs sans eau. Tout ceci représente une économie d'eau significative

Pour tout complément d'information sur la vision durable de McDonald's, surfez sur [www.mcdonalds.be](http://www.mcdonalds.be).

\*\*\*



Communiqué de presse

**Pour de plus amples informations, veuillez contacter :**

Karima Ghozzi – PRIDE – 0485 12 77 79 – [karima.ghozzi@pr-ide.be](mailto:karima.ghozzi@pr-ide.be)

Isabelle Verdeyen – PRIDE – Tel. 0486 89 38 62 – [isabelle.verdeyen@pr-ide.be](mailto:isabelle.verdeyen@pr-ide.be)

**A propos de McDonald's Belgique.** Les 73 des 74 restaurants McDonald's belges sont sous la direction de 22 franchisés. En janvier 2015, McDonald's Belgique et ses franchisés ont pris trois engagements envers les jeunes : la création de 500 emplois d'ici à fin 2017, 250.000 heures de formations pour les collaborateurs sur la même période et un soutien envers la jeunesse à travers la signature d'un manifeste et la large diffusion d'un film.