

McDo recycle ses déchets et vous le montre!



McDonald's a créé son propre système de collecte et de gestion de tous les déchets de ses restaurants. Concrètement, cela signifie que ...

- un camion vert, le **Green Truck**, collecte les déchets et les transporte en 7 flux partiels différents. Et ce, deux fois par semaine et par restaurant;
- les **7 flux de déchets différents** sont le carton et le papier sec, le plastique, les déchets de cuisine, la graisse de friture, les déchets résiduels de la salle, les bouteilles PET et les petits déchets dangereux (PDD);
- par ailleurs, tous les emballages de McDo sont composés de **89% de matériaux recyclés** minimum.



McDonald's[®] rassasie aussi les véhicules électriques.



McDonald's se soucie aussi du réchauffement climatique...

- **les véhicules électriques** sont la meilleure alternative pour réduire les émissions de CO₂. C'est précisément la raison pour laquelle nous voulons encourager leur diffusion.
- nous avons ainsi installé notre **premier point de recharge public** au McDonald's de Maasmechelen en 2009. Depuis lors, chaque nouveau restaurant McDonald's en Belgique en est équipé.



Une brise fraîche et verte souffle sur McDo!



L'environnement fait partie intégrante de la politique de McDonald's Belgique depuis des années déjà. Voici un extrait de ses initiatives "vertes".

- Depuis 2007, McDonald's Belgique **n'utilise plus que de l'énergie verte produite par des éoliennes et des turbines hydrauliques**. Ce faisant, sa contribution à la réduction des émissions de CO₂ s'élève ainsi chaque année à quelque 7300 tonnes, soit l'équivalent des émissions de plus de 2000 autos.
- Grâce au déploiement d'un certain nombre de mesures d'économie d'énergie (chaudières, conditionnements d'air, cellules réfrigérantes, etc.), McDonald's Belgique **économise chaque année près de 1 million de KWh**, soit la consommation annuelle d'environ 300 ménages.
- Plusieurs restaurants ont des **citernes d'eau de pluie** utilisée pour les toilettes et le nettoyage. L'installation de ces citernes d'eau pluviale permet de réduire la consommation d'eau de 1000 m³/an/restaurant.
- McDonald's Belgique a également commencé à installer des **urinoirs sans eau**. Cela représente une économie d'eau de 150 m³/an, ce qui correspond à la consommation moyenne d'une famille pendant un an.



L'intérieur des McDo? Design et personnalité!



McDonald's Belgique opte pour une rénovation durable de ses restaurants, avec une petite touche design.

- Pas de grisaille chez McDonald's Belgique! **Chaque établissement reçoit une note personnelle** en fonction de l'environnement et de ses clients. McDo joue donc l'atout de la personnalité!
- Le client pourra admirer l'ensemble sur des chaises signées **Maarten Van Severen** ou **sur les Eames Chairs de Vitra**.



Le Fonds Ronald McDonald pour les Enfants soutient les familles dans les moments difficiles.



Depuis 2001, l'asbl Fonds Ronald McDonald pour les Enfants apporte son aide aux familles avec des enfants ayant des besoins médicaux. Le Fonds Ronald McDonald pour les Enfants ...

- a lancé en 2001 le premier projet «**Offrons un sourire**» qui a pour objectif de soutenir financièrement les familles d'enfants nés avec une fente labio-palatine. À ce jour, plus de **1.200** enfants ont déjà pu être aidés grâce à cette initiative.
- ouvrira en 2016 la première **Maison Ronald McDonald** en Belgique. Cette maison sera construite sur le Campus de l'«Universitair Ziekenhuis Brussel» à Jette. La Maison Ronald McDonald offre **un toit pour les familles** avec un enfant hospitalisé. De cette manière, les parents et les frères et soeurs ont la possibilité de loger à quelques pas de l'hôpital et sont **aussi proches que possible de l'enfant malade**.
- De plus amples informations sur les projets du Fonds Ronald McDonald pour les Enfants: www.fondspourlesenfants.be



McDo préfère les porcelets “entiers”



Depuis 2008, McDonald's Belgique n'utilise plus que de la viande de porc (bacon, jambon) de porcelets non castrés. Conséquences de cette décision:

- chaque année, **5,6 millions de goretts** vivent une jeunesse sans tracas grâce à McDonald's;
- pour la première fois en Belgique, les consommateurs peuvent manger de la viande de porc issue **d'animaux non castrés**;
- l'association **Gaia** a une fois de plus félicité McDonald's pour cette première belge.



Le recyclage de l'huile de friture chez McDo tourne à plein régime!



Depuis 1999, toute l'huile de friture chez McDonald's Belgique est recyclée à 100% en biodiesel. Cela étant, ...

- toute l'huile de friture utilisée se voit offrir une **seconde vie**.
- l'huile est à nouveau sous le feu des projecteurs, car sa **composition** est **unique**.
- grâce à un mélange d'huile de tournesol et de colza à haute teneur en acide oléique, la teneur en graisse trans est de maximum 1% et la teneur en graisses saturées est inférieure à 8%.



Fier de mon McJob!

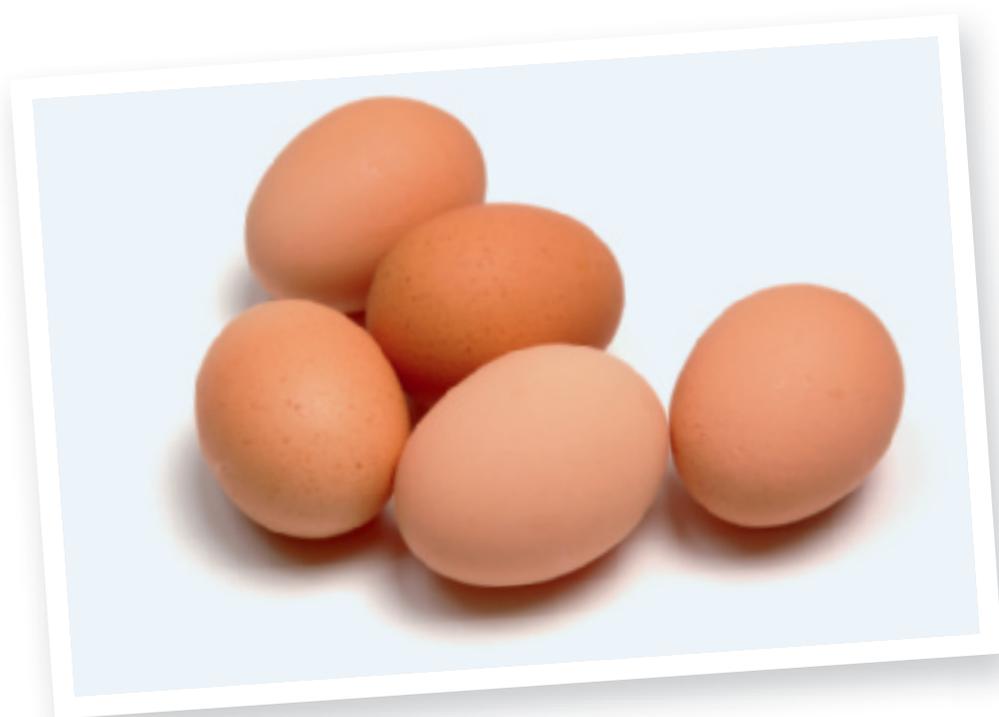


McDonald's Belgique et ses franchisés occupent depuis 2006 une place dans le Top 10 du Meilleur Employeur. Ils ont obtenu la 2ème place en 2014. Le mythe du McJob s'écroule :

- en 2008, McDonald's Belgique recevait le prix Mercure pour sa forte politique RH. En 2011, McDonald's Belgique remportait à nouveau le prix Mercure et recevait le titre de "marque avec la meilleure image d'employeur en Belgique".
- McDonald's **mise sur la diversité**, son atout: 31% des travailleurs sont des étudiants. Dans les restaurants et au siège central, la moitié des effectifs est composée de femmes. 24% des travailleurs sont d'origine étrangère;
- pour 42% des travailleurs, le travail chez McDonald's est une **première expérience professionnelle**. Un travail chez McDonald's peut donc être un tremplin vers une autre carrière;
- grâce à un **programme de formation intensif**, le McJob offre un grand nombre de possibilités de carrière et de croissance. En effet, 90% des plus de 500 managers ont jadis commencé comme membre d'équipe;
- 91% des collaborateurs sont **fiers de déclarer qu'ils travaillent pour McDonald's Belgique**. En d'autres termes, ils sont fiers de leur McJob !
- **77.088 heures de formation** interne ont été comptabilisées en 2013 et **203 managers** ont suivi une formation à l'étranger.



McDo n'utilise plus que des œufs de poules élevées en plein air!



Depuis 2008, McDonald's Belgique n'utilise plus que des œufs de poules élevées en plein air pour ses petits-dejeuners et ses salades. De ce fait, ...

- McDonald's a été **la première chaîne de restaurants en Belgique** à passer aux œufs de poules en plein air;
- chaque année, quelque **2000 poules** pondent leurs 500.000 œufs pour McDonald's;
- McDonald's et **Gaia** sont comme les deux doigts de la main.



Les autoroutes de l'information sont sans péage chez McDo!



Depuis le lancement du Wi-Fi gratuit dans tous les restaurants McDonald's en 2007 ...

- **2600 clients** en moyenne utilisent ce service gratuit chaque jour.
- la popularité de ce service continue d'augmenter!



La nouvelle approche en matière d'Happy Meal porte ses fruits!



McDonald's Belgique continue à travailler en permanence sur ses profils d'alimentation. C'est ainsi que l'Happy Meal a subi une transformation en 2007.

Outre les petits légumes, désormais systématiquement proposés en accompagnement, un certain nombre d'autres éléments sont mis en avant:

- l'introduction de fruits comme option de dessert dans l'Happy Meal semble convaincre: **3 enfants sur 4 choisissent désormais un fruit ou un produit laitier** comme dessert;
- en représentant la bouteille d'eau plus grande que les boissons rafraîchissantes sur les menus, **26% des enfants en plus ont choisi l'eau**;
- les nouveaux fruits frais qui composent l'Happy Meal sont les **pommes 100% belges**;
- en intégrant systématiquement les petits légumes au Happy Meal, les enfants ont mangé **plus de 10 tonnes de légumes supplémentaires par mois.**



Un p'tit café durable pour vous remonter le moral chez McDo. C'est fort de café!



Depuis 2007, McDonald's Belgique sert un café Segafredo issu du développement durable, certifié Rainforest Alliance. Grâce à cette décision, ...

- McDonald's Belgique servira désormais chaque année plus de **1 million de tasses de café issu du développement durable**;
- un nombre sans cesse croissant de **petits producteurs de café recevront un meilleur prix pour leur café** et apprendront à utiliser de meilleures méthodes de production, ce qui renforcera encore leurs activités;
- le holà est mis à la **déforestation** et à **l'érosion des sols** au niveau local, car les producteurs de café certifiés RFA signent une charte stipulant qu'aucun arbre ne peut être abattu pour créer de nouvelles plantations.

