



## McDonald's België Balans 2019 & Vooruitblik 2020



### ONZE RESTAURANTS

**87**

restaurants in België open van 's ochtends tot 's avonds.

Ambitie om een **10-tal nieuwe restaurants** te openen in 2020.



Onze restaurants draaien sinds 2007 op **100% groene energie**.

Onze gebruikte frituurolie wordt al 20 jaar gerecycleerd tot **biodiesel**.



Onze parkings voorzien **laadpalen** voor elektrische auto's en fietsen.

### ONS AFVALBEHEER, EEN PRIORITEIT EN UNIEKE EXPERTISE

Mc Onze **Green Truck** haalt sinds 2009 het keukenafval op in 6 gesorteerde deelstromen waarna het wordt gerecycleerd en verwerkt.

Mc Onze medewerkers halen regelmatig het **zwerfvuil** op rond de restaurants.



### ONZE INNOVATIES ROND VERPAKKINGEN EN STRIJD TEGEN PLASTIC

Mc Papieren rietjes die enkel gegeven worden op vraag van de klant.

Mc Kartonnen maskertjes voor kinderen in plaats van ballonnen.

Mc Verwijderen van plastic McFlurry-deksels.

Mc Kartonnen bekens voor de Milkshakes en de Parfait.

Mc Kartonnen bekens voor water, bier en fruitsap die enkel gegeven worden op vraag van de klant.

Mc Houten bestek voor de zomer 2020.



### ONS GAMMA, GEVARIEERDER DAN OOIT

Mc Een uitgebreid **veggie gamma** waaronder de Veggie Deluxe, McWrap Veggie en Veggie McNuggets.

Mc Start de dag met **McMorning**: een ontbijtmenu vanaf 7u in al onze restaurants.



### ONZE INSPANNINGEN VOOR GEZINNEN

Mc Bij elke Happy Meal is er de keuze tussen een speeltje of een **boekje**, zo worden kinderen aangemoedigd om te lezen.

Mc Opening van het eerste **Belgische Ronald McDonald Huis** dat gezinnen van gehospitaliseerde kinderen verwelkomt mede dankzij de financiële steun van McDonald's België en haar 23 franchisenemers.

### ONZE MCDO FAMILY



Mc Meer dan **5.000 medewerkers** verwelkomen en bedienen onze gasten elke dag in onze restaurants.

Mc Onze medewerkers kregen in totaal meer dan **90.000 opleidingsuren** in 2019.

Mc In 2020 willen we, naast nieuwe teamleden, ook **150 managers** aanwerven en opleiden die verantwoordelijk zijn voor het dagelijks runnen van de restaurants.