**Un restaurant McDonald’s**

**s’implante à Dour**

**Dour, le 27 juin 2019 - Service à table, cuisine ouverte avec préparation des burgers à la minute, bornes de commande digitales, décoration ‘wood and stone’ et initiatives durables, ce nouveau restaurant est un véritable concentré d’innovations. Le franchisé Jean-Luc Chantraine et toute son équipe sont heureux d’accueillir les clients dans ce restaurant flambant neuf qui ouvre ses portes aujourd’hui à Dour.**

McDonald’s Belgique poursuit son développement et ouvre son 85ème restaurant à Dour. Jean-Luc Chantraine, déjà franchisé des restaurants McDonald’s d’Erquelinnes, Mons Grands Près, Mons Grand-Place, Quaregnon, La Louvière, Soignies, Gosselies et Anderlues, sera aux commandes de ce nouvel établissement situé rue de la Grande Veine à Dour. « *Je suis très enthousiaste à l’idée d’agrandir mon équipe actuelle et de découvrir de nouveaux clients.* » explique-t-il.

**60 postes de travail**

L’équipe du nouveau restaurant compte 60 collaborateurs, avec différents profils qui constituent le cœur et l’identité de ce nouveau restaurant. *« Pour McDonald’s Belgique, le diplôme, l’expérience ou l’âge ne constituent pas des critères dans le processus de recrutement. Tout le monde est le bienvenu chez nous. La motivation et l’attitude des candidats sont deux points essentiels pour nous. Les candidats sélectionnés reçoivent une formation dès le premier jour »* explique Jean-Luc Chantraine.

**Des initiatives durables**

La durabilité constitue un élément important pour McDonald’s Belgique qui a mis en place toute une série de mesures depuis son arrivée en Belgique il y a 40 ans. Celles-ci ont été intégrées à ce nouveau restaurant, comme par exemple :

* Le Green Truck qui a été développé spécialement pour McDonald’s Belgique il y a 10 ans ; il collecte les déchets et les transporte en 6 flux de déchets différents, deux fois par semaine et par restaurant. Ces 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, et les bouteilles PET.
* Un point de recharge pour les véhicules électriques qui est mis à disposition des clients sur le parking du restaurant
* L’utilisation d’une énergie 100% verte, ce qui permet de réduire de 12.200 tonnes les émissions de CO2 par an, soit l’équivalent du volume généré par 3.300 voitures. Ce sont aussi les économies d’énergie (nouveau type de lampes, airco,…) qui contribuent à la réduction des émissions de CO2.
* Le recyclage à 100% de l’huile de friture en biodiesel.
* Les matériaux de construction utilisés durables : grâce à une bonne isolation et un éclairage intelligent, les coûts énergétiques peuvent être fortement réduits.
* Les emballages composés de 90% de matériaux recyclés minimum.

**Service à table et burger à la minute**

Ce nouvel établissement dispose de 145 places assises à l’intérieur auxquelles viennent s’ajouter 76 places en terrasse. 59 places de stationnement sont disponibles sur le parking végétalisé. Les clients peuvent bénéficier de toutes les innovations mises en place par McDonald’s Belgique dont le service à table et la préparation des burgers à la minute. Les clients peuvent passer leur commande aux bornes de commande ou à la caisse pour se faire ensuite servir à table.

Pour tout complément d’information sur la vision durable de McDonald’s Belgique, rendez-vous sur [www.mcdonalds.be](http://www.mcdonalds.be)

\*\*\*

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

Kristel Muls – McDonald’s Belgique – 32 2 716 04 50

Laure Miquel-Jean – PRIDE – 0477 317 161 – laure.miquel-jean@pr-ide.be

Wilma Schippers – PRIDE – 0479 95 08 55 – wilma.schippers@pr-ide.be

**A propos de McDonald’s Belgique**

Les 85 restaurants McDonald’s belges sont sous la direction de 24 franchisés. Aujourd’hui, avec McDonald’s Belgique, ils comptent 4.971 collaborateurs, dont 55% sont des jeunes âgés de moins de 25 ans. Des formations sont données dès le premier jour. L’année dernière, les collaborateurs McDo ont pu bénéficier de 97.218 heures de formation.