Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

14.03. 2023

McDonald’s mit neuen Servicekanälen und mehr Restaurants erfolgreich

Von PPS

87 Prozent der Lebensmittel von Schweizer Partnern

(Crissier)(PPS) **2022 war McDonald’s Schweiz noch näher bei den Gästen: mit sechs neuen Restaurants, einfacher Bestellung via McDonald’s-App und der vermehrten Nutzung des Lieferservices McDelivery. Durch den Ausbau des Restaurantnetzes und das hohe Gästeaufkommen konnten McDonald’s und seine 46 Lizenznehmerinnen und -nehmer 8’500 Mitarbeitende beschäftigen, was einer Zunahme von 600 Stellen entspricht. Für die Menüs setzt McDonald’s Schweiz weiterhin auf hochwertige Qualität von Schweizer Partnern und hat im Jahr 2022 mit einem Einkaufsvolumen von 192 Millionen Franken zusätzlich 30.6 Millionen Franken in die hiesige Wirtschaft investiert. Weil sich das Gastrounternehmen seiner Grösse und Verantwortung bewusst ist, hat es auch im letzten Jahr weiter an seinen Nachhaltigkeitszielen 2025 gearbeitet: So gelang es McDonald’s, Verpackungen zu reduzieren, weniger und nachhaltigere Verpackungen einzusetzen und mit seinen Gästen 200 Tonnen Plastik einzusparen.**

«Wir wollen das Leben unserer Gäste einfacher machen – bei jedem Besuch in einem unser 175 McDonald’s. Daran haben wir als Burger-Pionier auch im letzten Jahr erfolgreich weitergearbeitet», erklärt Aglaë Strachwitz, Managing Director von McDonald’s Schweiz.

Nahtloses Servicekonzept

Das Gastrounternehmen hat sein Servicekonzept im digitalen Bereich weiterentwickelt: In der McDonald’s-App kann jetzt direkt bestellt und beispielsweise via TWINT bezahlt werden. Mit der Order&Pay-Funktion entfällt die Wartezeit an der Theke oder am Bestellautomaten und die Gäste können sofort nach Betreten des Restaurants entspannt am Tisch Platz nehmen. Auch der Kaffee nach dem Essen ist über die App schnell und unkompliziert an den Tisch bestellt. Das Serviceangebot von McDonald’s wird durch 93 McDrives ergänzt – für die bequeme Verpflegung für unterwegs. Auch hier arbeitet McDonald’s stets daran, die Abläufe sowohl für die Gäste als auch für die Mitarbeitenden weiter zu vereinfachen – beispielsweise mit einem Pilotprojekt zum schnelleren Scannen von Bons.

Jeder Vierte in der Schweiz nutzt die McDonald’s-App

Bei der Nutzung der McDonald’s-App sammeln die Gäste zugleich Treuepunkte: Pro Franken gibt es fünf Punkte, die für kostenlose Produkte eingelöst werden können. «Wir sind stolz, dass heute rund ein Viertel der Schweizer Bevölkerung unsere App nutzt», so Aglaë Strachwitz. Durch die regelmässigen Besuche der Gäste und die Neueröffnungen konnten die Lizenzpartnerinnen und -partner, die rund 90 Prozent der Restaurants selbständig betreiben, sowie die einheimischen Lieferanten mit McDonald’s weiterwachsen.

Bei Schweizer Partnern eingekauft

McDonald’s setzt auf langjährige Lieferanten wie Bell und Emmi sowie 6’900 Schweizer Bauernbetriebe. Im Jahr 2022 kaufte das Gastrounternehmen Lebensmittel im Wert von 220 Millionen Franken ein, davon 87 Prozent bei Schweizer Partnern. Im letzten Jahr stieg dieses Einkaufsvolumen um 35 Millionen Franken, davon um 30.6 Millionen Franken in der Schweiz. «Als wichtiger Einkäufer sind wir uns der grossen Verantwortung bewusst, die wir tragen. Deswegen liegt uns auch das Tierwohl am Herzen. Bis 2025 wollen wir den Rindfleischanteil aus Haltung mit regelmässigem Auslauf ins Freie auf 75 Prozent steigern. Heute beträgt der Anteil 69 Prozent», erläutert Aglaë Strachwitz. Die Klassiker Big Mac und Cheeseburger wurden auch im

Jahr 2022 besonders häufig bestellt. «Beliebt sind ebenso unsere scharfen Poulet-Produkte wie die Spicy Chicken McNuggets oder den Spicy Chicken Burger. Vor zehn Jahren hätten solche Produkte noch weniger Fans gefunden», erzählt die Managing Director.

Nachhaltige Verpackungen ohne Plastik

Die Optimierung von Verpackungsmaterial und die Vermeidung – insbesondere von Plastik – ist sowohl McDonald’s sowie den Gästen ein Anliegen. Bereits heute bestehen die Speiseverpackungen zu 95 Prozent aus nachwachsenden Rohstoffen wie Papier und Karton. «Wir werden bis 2025 den Plastikanteil unserer Verpackungen stetig bis auf maximal 2 Prozent reduzieren», sagt Aglaë Strachwitz. «Seit letztem Jahr erhalten die Gäste im Restaurant die Getränke ohne Plastikdeckel und Röhrli und für Take-away gibt es einen Kartondeckel mit Trinköffnung. So sparen wir Tag für Tag Verpackungen ein. Im letzten Jahr waren es 200 Tonnen weniger Plastik.»

8’500 Arbeitsplätze in 21 Kantonen

Mit den Lizenznehmerinnen und -nehmern bietet McDonald’s Schweiz 8’500 Mitarbeitenden eine sichere Arbeitsstelle. Der Frauenanteil im Restaurantkader stieg von 46 auf 52 Prozent an. «Wir sind überzeugt, dass gemischte Teams besser zusammenarbeiten und bessere Ergebnisse erzielen», erklärt Aglaë Strachwitz. «Bis 2025 wollen wir den Anteil weiblicher Führungskräfte nicht nur in den Restaurants, sondern auch am Hauptsitz von 37 auf 50 Prozent erhöhen.»

McDonald’s-Restaurants als Lehrbetriebe

«Gemeinsam mit unseren Lizenznehmerinnen und -nehmern bilden wir Systemgastronomie-Lernende aus und leisten so einen Beitrag gegen den Fachkräftemangel in der Gastronomie. Neben den aktuell 34 Lernenden kommen in diesem Jahr weitere 39 Lehrstellen dazu, um jungen Menschen die Faszination der Gastronomie näher zu bringen», betont Aglaë Strachwitz.

Engagement für Familien und ihre Kinder

Es gehört zum Selbstverständnis von McDonald’s, der Gesellschaft etwas zurückzugeben. So engagiert sich das Gastrounternehmen für die sechs Elternhäuser der Ronald McDonald Kinderstiftung sowie für 176 junge Athletinnen und Athleten mit Patenschaften der Schweizer Sporthilfe. Von jedem Franken, den ein Gast bei McDonald’s ausgibt, fliesst ein Teil in die Unterstützung dieser Familienprogramme.

Pressekontakt:

McDonald’s Suisse Restaurants Sàrl
Case postale
CH-1023 Crissier

Tel. 021 631 12 34
E-Mail media.relations @ ch.mcd.com

Kategorie
Handel & Finanzen & Wirtschaft

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/mcdonalds-neuen-servicekanaelen-und-mehr-restaurants-erfolgreich*