

---

# McDonald's Schweiz

## **Standort Aarau**



Version: März 2026



# Inhalt

• <b>1. Unser Konzept</b>	3
• <b>2. Unser Angebot</b>	4
• <b>3. Unsere Zutaten</b>	7
• <b>4. Unser Servicekonzept</b>	9
• <b>5. Unsere Mitarbeitenden</b>	10
• <b>6. Unsere Gäste</b>	11
• <b>7. Unser Marketing</b>	12
• <b>8. Unser Umweltengagement</b>	13
• <b>9. Unsere Logistik</b>	15
• <b>10. Unsere Restaurantdesigns</b>	16
• <b>11. Mehr Infos zum Projekt</b>	17
• <b>12. Unsere Kontaktdaten</b>	19



# 1. Unser Konzept



**Genuss und happy Momente für alle. Einfach, jederzeit und überall.**

Dieses Versprechen treibt uns Tag für Tag an. Uns ist es wichtig, dass wir unseren Gästen für jeden Geschmack – von Rindfleisch und Poulet über Fisch bis vegetarisch – und für jedes Portemonnaie den passenden Burger bieten.

Wir freuen uns, dass mit 300'000 Gästen pro Tag ein schönes Abbild der Schweizer Bevölkerung sich bei uns verpflegt.

Die Gäste können bei uns bestellen, wie sie wünschen: Sei es im Restaurant, wo wir das Menü auch direkt an den Tisch servieren, im McDrive für einen unkomplizierten Service für unterwegs, via App oder via McDelivery für die Lieferung nach Hause. Unsere digitalen Kanäle, wie zum Beispiel die McDonald's-App, übernehmen eine zentrale Funktion für unseren direkten Austausch mit den Gästen sowie für einfache Bestellabläufe.

## **Unser Geschäftsmodell**

Der dreibeinige Stuhl symbolisiert unser Geschäftsmodell perfekt, denn es basiert auf drei starken Stützen:

- ✓ unseren Lizenznehmern,
- ✓ unseren Lieferanten und
- ✓ dem Hauptsitz von McDonald's Schweiz.

Die Lizenznehmer sind selbstständige Geschäftsleute und bringen den Geist des Unternehmertums sowie die lokale Verankerung in die Gemeinschaft ein. Unsere langjährigen Lieferanten verpflichten sich zu höchster Qualität und Sicherheit.



Der Hauptsitz fördert das Lernen und den Austausch im ganzen McDonald's-System und unterstützt die Restaurants bei anstehenden Herausforderungen.

McDonald's ist somit stark in die Schweizer Wirtschaft und Gesellschaft integriert. Alle Restaurants werden lokal geführt – entweder von Lizenznehmerinnen und -nehmern oder durch Restaurantmanagerinnen und -manager von McDonald's Schweiz. Aktuell sind es 189 Restaurants in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein, die rund 8'000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern eine sichere Arbeitsstelle geben.

## Unsere Werte

Wir treffen unsere Entscheidungen und Handeln auf Basis unserer Werte. Diese fünf Werte verbinden unsere Lizenznehmer, Teams, Lieferanten und uns zu einer starken McFamily:



## 2. Unser Angebot

Das wollen wir unseren Gästen bieten: ein vielfältiges, qualitativ hochstehendes und preiswertes Angebot, gepaart mit schnellem, freundlichem Service für alle.

Heute können die Gäste von früh bis spät von einem breiten Sortiment profitieren. Es reicht vom Frühstück mitsamt Kaffeespezialitäten über verschiedene Snacks während der Zwischenmahlzeiten bis zu den Menus am Mittag und Abend sowie zum Mitternachtssnack.

### Klassiker, Value und Premium

Attraktive Menüs mit 100 Prozent Rindfleisch von Bell, Kartoffeln und Brot aus der Schweiz ab 9.40 Franken (unverbindliche Preisempfehlungen).

Neben unserem Standardsortiment gibt es weitere Burger, sei es mit Rindfleisch, Pouletfleisch oder vegetarischem Patty.



Auch in Bezug auf die Preise decken wir die Bedürfnisse von unterschiedlichen Gästegruppen ab: vom klassischen Cheeseburger für 2.70 Franken (unverbindliche Preisempfehlung) bis zum grossen Burger mit überraschender Rezeptur.

### **Veggie Angebot**

1996 haben wir unseren ersten Vegi-Burger lanciert. Im Jahr 2020 haben wir unser Angebot auf drei Vegi-Burger sowie einen Vegi Caesar Salat weiter ausgebaut.

Heute gibt es jeden Poulet-Burger als vegetarische Variante. Unsere Pommes, verschiedene Salate und unsere Desserts eignen sich ebenfalls für Vegetarier.



### **Happy Meal**



Alle Produkte in unseren Happy Meal-Kombinationen sind frei von künstlichen Aroma-, Farb- und Zusatzstoffen.

Seit mehr als 15 Jahren bieten wir Früchte als Beilage im Happy Meal an und seit 2015 gehört die Fruchtportion fix in jedes Kindermenu.



Seit dieser Lancierung haben wir über 20 Millionen Fruchtportionen an Kinder serviert.

### **Snacks und Desserts**

		
<b>Snacks für Zwischendurch</b>	<b>Salate als Beilage oder Hauptgang</b>	<b>Glacé &amp; Frappe aus Schweizer Milch</b>



## McCafé und Frühstück

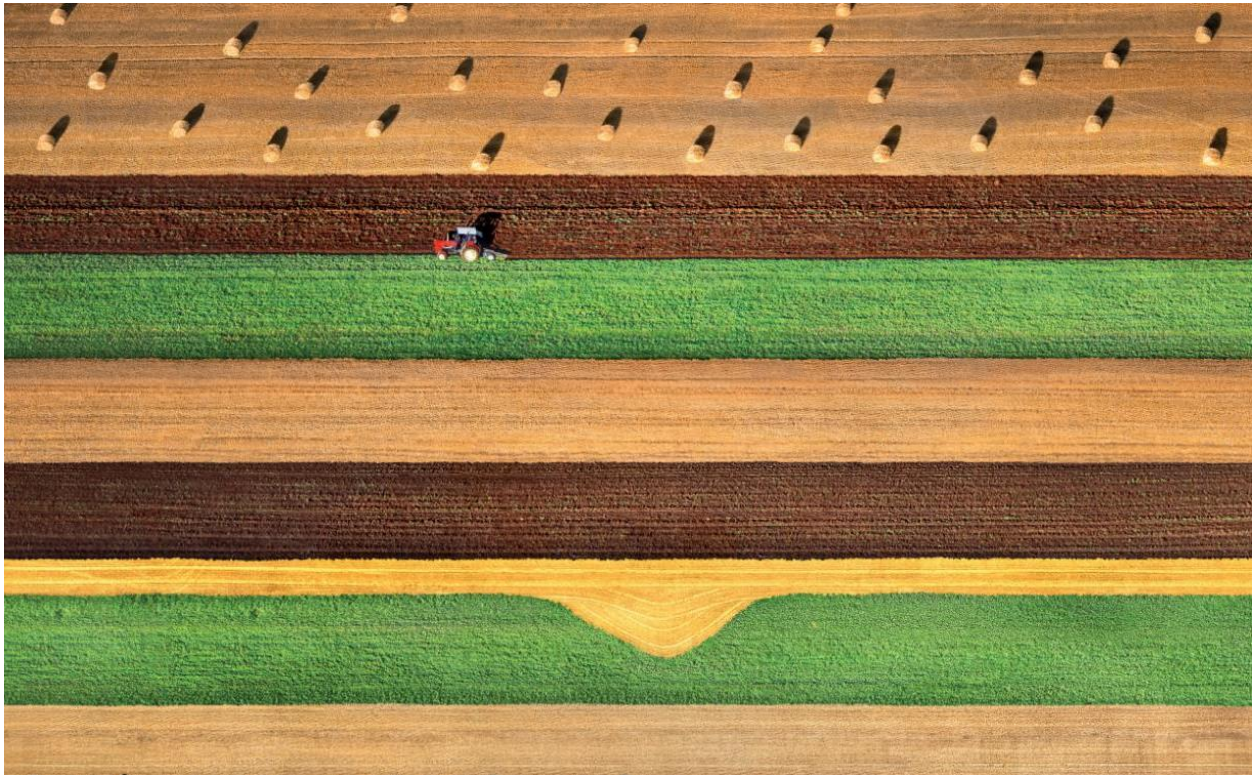


Vor mehr als 15 Jahren sind wir als innovativer Akteur im Schweizer Kaffeemarkt in Erscheinung getreten, als alle Restaurants frisch aufgebrühten Kaffee aus nachhaltig produzierten Bohnen einführten.

Wir verwenden für die Kaffeegetränke ausschliesslich Bohnen mit dem Fairtrade-Gütesiegel der Rainforest Alliance – einem anerkannten Gütesiegel für umweltfreundlich und sozial verantwortungsvoll angebauten Kaffee. Die Kaffeebohnen werden von der Familienrösterei Rast aus Ebikon (LU) in traditioneller Trommelröstung verarbeitet. Bei jeder Bestellung werden die Bohnen in den Restaurants frisch gemahlen und in Qualitätsmaschinen zubereitet, um den Gästen stets qualitativ hochwertigen Kaffee zu bieten.

Zum Frühstück bieten unsere Restaurants, je nach gewünschtem Angebot der lokalen Gäste oder Saison, eine Auswahl an verschiedenen kalten und warmen Getränken, knusprige warme Gipfeli sowie süsse Gebäckstücke an.

### 3. Unsere Zutaten



Beim Einkauf orientieren wir uns an drei Punkten:

- ✓ erstens wollen wir das Tierwohl fördern,
- ✓ zweitens das Klima schützen und die Ressourcen schonen – speziell bei Verpackungen und Food Waste – und
- ✓ drittens Arbeitsplätze im Inland unterstützen.

#### **Zutaten von Schweizer Lieferanten**

Um diese nachhaltige Einkaufsstrategie zu leben, setzen wir auf langjährige Partnerschaften mit Schweizer Lieferanten. 87 Prozent der Lebensmittel kaufen wir bei diesen einheimischen Lieferanten ein. Darunter sind Bell, Eisberg, Emmi, Florin, Fortisa, Frigemo, Nestlé und Ospelt. Unsere Passion für hochwertige Zutaten teilen wir mit den Schweizer Landwirten, die unsere Hersteller beliefern. Rund 6'900 Bauern aus allen Landesteilen zählen wir zu unseren Partnern.

#### **Tierwohl und Gütesiegel**

Das Tierwohl ist uns allen ein grosses Anliegen. Im letzten Jahr konnten wir den Rindfleischanteil aus Haltung mit regelmässigem Auslauf ins Freie auf 72 Prozent weiter steigern. Zusätzlich zum regulären Marktpreis erhalten die Bauern für diesen Standard eine Prämie pro Tier.



---

Seit mehreren Jahren verfolgen wir mit Ospelt aus Sargans (SG) ein Tierwohlprojekt bei den französischen und ungarischen Pouletfleisch-Lieferanten. Wir verlangen und stellen sicher, dass bei den Hühnern die Schweizer Tierschutzstandards in Bezug auf Haltung, Fütterung und Besatzdichte eingehalten werden.

Und für unsere Burger verwenden wir nur Malbuner-Speck aus Schweizer Schweinefleisch, und die Eier für den Egg McMuffin stammen aus Freilandhaltung.

Seit 1999 arbeiten wir mit der Vereinigung integriert produzierender Bäuerinnen und Bauern (IP-Suisse) zusammen. Neben einem Teil des Rapsöls beziehen wir 100 Prozent des Mehls für die Brötchen von Fortisa nach IP-Suisse-Standard. Der Filet-O-Fish mit pazifischem Pollack-Filet trägt das Gütesiegel des Marine Stewardship Councils (MSC), und für die Kaffeegetränke verwenden wir konsequent Bohnen mit dem Fairtrade-Label der Rainforest Alliance vom Familienbetrieb Rast aus Ebikon (LU).

### **Qualitätssicherung**

Unser QSS-Standard (Qualität, Service, Sauberkeit) gibt umfangreiche Kontrollpunkte im Restaurant mit höchster Priorität für die Lebensmittelsicherheit vor. Die Einhaltung dieser Standards wird regelmässig im Rahmen des «Restaurant Operations Improvement Process» überprüft (mindestens sechsmal pro Jahr mit angekündigten und unangekündigten Inspektionen).

Neben staatlichen Kontrollen lassen wir jedes Restaurant von akkreditierten Laboratorien viermal pro Jahr untersuchen. Jährlich werden in allen Schweizer Restaurants mehr als 5'000 mikrobiologische Analysen durchgeführt.



## 4. Unser Servicekonzept

Die Gäste können bei uns bestellen, wie sie wünschen:

- ✓ Sei es im Restaurant an der Theke,
- ✓ am Bestellkiosk oder
- ✓ via MyOrder in der App, wo wir das Menü auch direkt an den Tisch servieren,
- ✓ im McDrive für einen unkomplizierten Service für unterwegs oder
- ✓ via McDelivery für die Lieferung nach Hause.



Seit 2019 können die Gäste Big Mac & Co. nach Hause bestellen.

Heute bieten über 110 Restaurants mit McDelivery einen schnellen Lieferservice an.

Auch die 90 McDrives sind sehr beliebt. Für die McDrives suchen wir Standorte mit bestehenden Verkehrsanbindung, damit möglichst kein zusätzliches Verkehrsaufkommen entsteht.



Seit Februar 2021 können die Gäste mit myOrder direkt via Handy in der McDonald's-App bestellen und bezahlen. So entfällt die Wartezeit an der Theke oder am Bestellautomaten und die Gäste können direkt im Restaurant Platz nehmen. Auch der Kaffee nach dem Essen ist mit myOrder schnell und unkompliziert an den Tisch bestellt. Bei der Nutzung der McDonald's-App sammeln die Gäste zudem Treuepunkte.

## 5. Unsere Mitarbeitenden



Als einer der grössten Arbeitgeber des Landes bieten wir zusammen mit unseren selbständigen Lizenznehmerinnen und -nehmern rund 8'000 Mitarbeitenden einen sicheren Arbeitsplatz mit praxisnaher Aus- und Weiterbildung sowie einer sehr positiven Arbeitsatmosphäre. Wir haben als Mitglied von GastroSuisse den Gesamtarbeitsvertrag für die Gastronomie unterzeichnet und bezahlen die entsprechenden Löhne und Sozialleistungen.

### **Flexibles Arbeitszeitmodell**

Es ist uns wichtig, für alle Lebensentwürfe passende Stellen zu schaffen und bieten so flexible Arbeitszeitmodelle, was vor allem Mütter und Väter sowie Studenten schätzen. Je ein Fünftel der Teilzeitmitarbeitenden sind berufstätige Eltern respektive Studentinnen und Studenten. Unser vielfältiges Team vereint 91 Nationalitäten, welche mit grosser Freude zusammenarbeiten.

### **Chancengleichheit**

Wir bieten unseren Talenten unabhängig von ihrer Herkunft Chancen. So haben viele der Restaurantmanagerinnen und -manager ihre Laufbahn als Crewmitarbeitende an der Theke oder in der Küche begonnen. Heute verantworten sie durchschnittlich ein 50-köpfiges Team.



Frauen und Männer haben bei uns die gleichen Karrierechancen. Der Frauenanteil im Restaurantkader beträgt seit vielen Jahren über 45 Prozent. Gerade solche Aspekte sowie die Förderung von Talenten durch Schulungen sorgen für eine hohe Identifikation der Mitarbeitenden mit uns als Arbeitgeber. Gemäss aktueller Umfrage sind 85 Prozent der Mitarbeitenden stolz, bei McDonald's zu arbeiten.



### **Ausbildner**

Wir nehmen unsere Verantwortung auch als Ausbilder und Förderer für Berufseinsteiger gerne wahr. Seit 1998 bilden wir Lernende aus: zuerst in den Bereichen KV und Informatik. 2013 haben bei uns die ersten Jugendlichen die 3-jährige Lehre in der Systemgastronomie begonnen.

## **6. Unsere Gäste**



Wir freuen uns, dass mit 300'000 Gästen pro Tag ein schönes Abbild der Schweizer Bevölkerung sich bei uns verpflegt.



Unsere Restaurants sind gleichermaßen beliebt bei:

- ✓ Millennials,
- ✓ Familien mit Kindern und
- ✓ über 35-Jährigen

Mit unserem McCafé-Konzept sprechen wir heute noch vermehrter Geschäftsleute, Menschen ab 50 und Mütter an.

## 7. Unser Marketing



Unser Markenversprechen: Genuss und happy Momente für alle. Einfach, jederzeit und überall.

Unser Marketingplan umfasst pro Jahr rund 10 schweizweite Promotionen mit starkem TV-, Digital und Plakat-Support. Im Fokus stehen saisonale Foodangebote, Spiele sowie Preisangebote. Diese nationalen Kampagnen werden ergänzt durch lokale Marketingaktivitäten. Die Restaurants veranstalten auch Anlässe für Familien.

Unsere App mit über 3 Millionen Downloads ist ein wichtiger Kommunikations- und Marketingkanal.

Unsere Marketingziele:

- ✓ Frequenzsteigerung
- ✓ Gewinnung von neuen Gästegruppen.



## 8. Unser Umweltengagement

Um unsere Umwelt wirkungsvoll zu schützen, braucht es gesamtheitliche Ansätze – von der Logistik über die Restaurants bis hin zum Gast. So verfolgen wir seit Jahren wichtige Klimaziele. Weil wir uns stets verbessern wollen, gehen wir einen Schritt weiter und gestalten auch unsere Verpackungen durch neue Ideen, Materialien und weniger Plastik immer nachhaltiger.

### Nachhaltige Verpackungen

Aktuell ist die Vermeidung von Verpackung – insbesondere von Einweg-Verpackung mit Plastik – ein essenzielles Thema für uns und unsere Gäste. Unsere Speiseverpackungen bestehen heute bereits zu mehr als 90 Prozent aus nachwachsenden Rohstoffen wie Papier und Karton.

Wir werden bis 2025 den Plastikanteil unserer Verpackungen bis auf maximal 2 Prozent reduzieren. Nach der Einführung des McFlurry-Bechers ohne Plastikdeckel und einem Papierbecher für die Frappés ist nun unter anderem die Umstellung auf eine Kartonbox mit Holzbesteck bei den Salaten sowie die Getränke in den Restaurants ohne Plastikdeckel und Röhrli erfolgt. So sparen wir Tag für Tag Plastik ein. Dieses Jahr rechnen wir mit 200 Tonnen weniger Plastik.



### Anti-Littering

Um dem gesellschaftlichen Problem des achtlosen Wegwerfens von Abfällen zu begegnen, stellen unsere Restaurants freiwillig zusätzliche Abfalleimer auf und setzen ihre Mitarbeitenden täglich für Aufräumdouren rund um die mehr als 189 Lokale ein. Sie sammeln herumliegende Abfälle ein und entsorgen sie fachgerecht. Im letzten Jahr haben wir uns so mit 77'000 Arbeitsstunden für mehr Lebensqualität dank sauberen Strassen und Wiesen engagiert.

## Unser 5-Punkte-Programm gegen das Gesellschaftsproblem Littering

**1. Abfallvermeidung und -verminderung:** Serviceverpackungen dienen einer einwandfreien Hygiene und Qualität und dem Transport der zubereiteten Produkte. McDonald's überprüft seine Verpackungen laufend nach möglichen Materialeinsparungen und ökologischen Optimierungsmöglichkeiten.

**2. Zusätzliche Abfalleimer:** McDonald's stellt auf seinem eigenen Gelände genügend und geeignete Entsorgungsbehälter zur Verfügung. In Absprache mit den Behörden stellt McDonald's in der Nähe seiner Restaurants auf freiwilliger Basis zusätzliche Abfalleimer auf.

**3. Gästeinformationen:** Mit Kurzbotschaften auf Abfalleimern, Tischsets und Verpackungen sowie mit Informationsbroschüren ermuntern wir unsere Gäste zum korrekten Entsorgen von Abfällen und sensibilisieren sie für das Thema Littering.

**4. Kooperationen mit Behörden und Organisationen:** Wir nehmen das Gesellschaftsproblem Littering sehr ernst und arbeiten eng mit Behörden und weiteren interessierten Stellen zusammen.

**5. Freiwillige Aufräumtouren:** Mehrmals täglich gehen Mitarbeitende auf Aufräumtour rund um die 185 McDonald's Restaurants. Sie sammeln herumliegende Abfälle ein und entsorgen sie fachgerecht – auch Abfälle, die nicht von McDonald's stammen. Zudem ist McDonald's seit vielen Jahren der Partner mit der grössten Anzahl Einzelaktionen rund um den Nationalen Clean Up Day. Herumliegende Abfälle stören auch uns.

## Geruch



Unsere Restaurants sind mit modernsten Filteranlagen von Franke ausgestattet.

## Energiemanagement

Seit 2010 beziehen wir unseren Strom konsequent aus Wasserkraftwerken, wodurch wir unsere CO<sub>2</sub>-Emissionen signifikant reduzieren konnten. In Kooperation mit dem Schweizer Unternehmen GOFAST bieten wir seit Ende 2020 auf den Parkplätzen von vielen McDrives Schnellladestationen für Elektroautos an. So können unsere Gäste einfach einen weiteren Beitrag zum Klimaschutz leisten. Bis 2025 sollen alle geeigneten McDrives der Schweiz mit Schnellladestationen von GOFAST ausgestattet sein.



## 9. Unsere Logistik



### **Kombiverkehr Bahn-Strasse**

In Oensingen (SO) im Herzen der Schweiz mit Bahn- und Autobahnanschluss steht das Verteilzentrum unseres Logistikpartners HAVI GmbH, von dem aus die mehr als 170 Restaurants beliefert werden.

Für die Belieferung von weiter entfernten Regionen setzen wir konsequent auf die Eisenbahn und nur die Feinverteilung wird per Lastwagen vorgenommen. Rund 55 Prozent aller Transportkilometer wurde auf der Schiene zurückgelegt. Seit 1998 überqueren für unseren Warentransport keine Lastwagen mehr die Alpen.

### **Nachhaltiger Treibstoffe**

1991 haben wir als einer der ersten Gastronomiebetriebe ein eigenes Recyclingsystem eingeführt. Dank der Zubereitung von Big Mac & Co. direkt auf Bestellung können wir Lebensmittelabfälle noch stärker vermeiden. Und wenn sie trotzdem entstehen, nutzen wir sie für Neues: Aus unserem Altfrittieröl lassen wir Biodiesel herstellen und aus unseren organischen Küchenabfällen entsteht Biogas. Die Lastwagen, die für die Feinverteilung unserer Güter in die Restaurants eingesetzt werden, fahren mit einem variablen Anteil von Biodiesel resp. Biogas. So schliesst sich ein Kreis.

### **Wasserstoff-Lastwagen**

2021 hat das Logistikunternehmen HAVI weltweit zum ersten Mal Zutaten für Big Mac & Co. mit einem Wasserstoff-Lastwagen ganz ohne Emissionen in ein McDonald's-Restaurant transportiert. Dieser Lastwagen beliefert McDonald's-Lokale in den Regionen Aargau, Basel, Bern und Zürich.

### **Lieferungsplan als Beispiel**

Unsere Restaurants werden, abhängig vom Volumen, mehrmals pro Woche durch die HAVI Logistik beliefert.

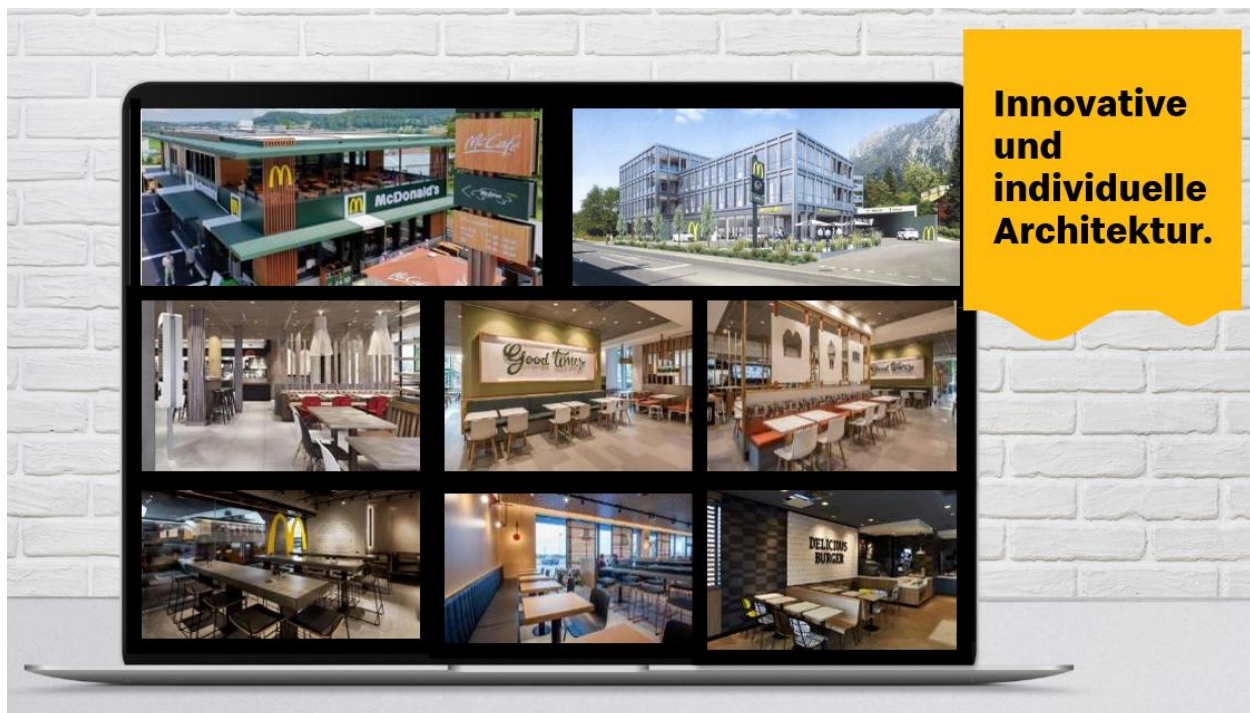


Ein Beispiel: Die genauen Lieferzeiten werden direkt mit dem Vermieter und den zuständigen Behörden abgesprochen.

	Brot	Salat	Verpack	Gekühlt	Gefroren	Paletten
<b>Montag</b>	X	X				<b>8 bis 10</b>
<b>Dienstag</b>						
<b>Mittwoch</b>	X	X	X	X	X	<b>8 bis 10</b>
<b>Donnerstag</b>						
<b>Freitag</b>	X	X			X	<b>8 bis 10</b>
<b>Samstag</b>						
<b>Sonntag</b>						

Im Rahmen von Anlieferungen wird zudem jeweils von HAVI das angefallene Recyclingmaterial wieder zurückgenommen. Dies führt zu einer optimalen Auslastung der Lastwagen, somit zu weniger Lärm, Abgasen und weniger Fahrten vom und zum Restaurant.

## 10. Unsere Restaurantdesigns



Das Restaurantdesign ist auf die Bedürfnisse der jeweiligen Gästegruppen sowie auf die lokalen Gegebenheiten abgestimmt. Hochwertige Materialien wie Holz, Glas sowie Kunstleder werden eingesetzt, und verschiedene Sitzgelegenheiten laden zum Verweilen ein.



# 11. Mehr Infos zum Projekt

## Details zum Restaurant

- ✓ Restaurant-Typ: **Instore**
- ✓ Drive: **NEIN**
- ✓ McCafé **JA**
- ✓ Anzahl Stockwerke: **3 (EG: Küche/Kunden, 1. OG: Kunden/Technik)  
2 OG; Kunden/Technik/Personal**

## ✓ Grösse des Restaurants

<u>Flächen</u> (Netto) <u>in m2</u>	<u>EG</u>	<u>1. OG</u>	<u>2. OG</u>
Küche / Counter	52	-	-
Lobby	56	100	80
Kinder-Playland	-	13	-
Kunden WCs	5	20	-
Kühl-/Tiefkühlzellen	10	10	-
Lager	-	26	22
Andere Back-Office Flächen	-	26	17
Personal-Räume (Büro / Crew-Room / Garderoben)	-	-	33
Technik / Gänge	22	7	40

## ✓ Anzahl Sitzplätze / Parkplätze

<u>Räume</u>	<u>EG</u>	<u>1.OG</u>	<u>2. OG</u>	<u>TOTAL</u>
Sitzplätze Innenräume	-	89	62	151
<i>Sitzpl. Draussen / Terrasse</i>	32	-	-	32

Anzahl Parkplätze	-
Anzahl Velo-Plätze	-



## ✓ Details zu Bau & Technik

Struktur/Gebäude	<b>Denkmalgeschütztes Gebäude</b>
Heizung	<b>Wärme mit Gas Heizung + Rückgewinnung</b>
Lüftung/Klima	<b>Monoblock Zuluft (11'500 m3/h)</b> <b>Monoblock Abluft Restaurant (4000 m3/h)</b> <b>Monoblock Abluft Küche (7500 m3/h)</b>
Erdsonden	<b>NEIN</b>
Solarzellen	<b>NEIN</b>
Ladestationen für Elektrofahrzeuge	<b>NEIN</b>


## Nachhaltiges Restaurantkonzept mit diesen Elementen

- ✓ Wasserlose Urinal
- ✓ Automatische Wasserarmaturen
- ✓ LED-Beleuchtung
- ✓ Bewegungsmelder für Beleuchtung in rückwärtigen Räumen
- ✓ Lüftungsmanagement Programm
- ✓ Entsorgungs-Konzept (mit Gemeinde zusammen)

## Projektorganisation für den Ausbau der Mietfläche

Lokale Planer und Unternehmer sind noch zu bestimmen. Die komplette Gestaltung wird von unseren internen Innenarchitekten konzipiert.

## Geplante Öffnungszeiten

 <p><b>Montag bis Donnerstag</b> <b>09.00-00.00</b></p>	 <p><b>Freitag und Samstag</b> <b>09.00-02.00</b></p>	 <p><b>Sonntag</b> <b>09.00-00.00</b></p>
--	--	--



## Mitarbeiter

Bei McDonald's soll jeder die Möglichkeit haben, seine eigene Persönlichkeit einzubringen und als solche gefördert zu werden.

In dem McDonald's in Aarau werden ca. 37 Mitarbeitende einen sicheren Arbeitsplatz erhalten, davon zwei Drittel Teilzeit.

Es ist uns wichtig, für alle Lebensentwürfe passende Stellen zu schaffen und bieten so flexible Arbeitszeitmodelle, was vor allem Mütter und Väter sowie Studenten schätzen. Je ein Fünftel der Teilzeitmitarbeitenden sind berufstätige Eltern respektive Studentinnen und Studenten.

Wir bieten unseren Talenten unabhängig von ihrer Herkunft Chancen. So hat beispielsweise ein Viertel der Restaurantmanagerinnen und -manager ihre Laufbahn als Crewmitarbeitende an der Theke oder in der Küche begonnen.

Wir nehmen unsere Verantwortung auch als Ausbilder und Förderer für Berufseinsteiger gerne wahr. In Aarau beabsichtigen ebenfalls Lernende auszubilden.

## Bestellungen

Wir rechnen dabei mit 5'000 – 7'000 Bestellungen pro Woche, wobei zu täglichen Stosszeiten (11.00 – 14.00 und 17.00 – 20.00) zwischen 150 und 250 Bestellungen verarbeitet werden.

## 12. Unsere Kontaktdaten

<b>Mersije Murseli</b> Operations Field Service Manager Rue de Morges 23 1023 Crissier E-Mail: mersije.murseli@ch.mcd.com Tel.: +41 76 435 98 77	<b>José Luis Villagordo</b> Head of Development Rue de Morges 23 1023 Crissier E-Mail : jose.villagordo@ch.mcd.com Tel. : +41 21 631 12 91
---	---

## Weitere Informationen

Website [www.mcdonalds.ch](http://www.mcdonalds.ch)

Nachhaltigkeitsbericht [www.mcdonalds.com/ch/de-ch/engagement.html](http://www.mcdonalds.com/ch/de-ch/engagement.html)

