DOSSIER DE PRESSE

# Chez BK “on GOO bien” et on vous dit pourquoi.

# ON GOO VRAIMENT BIEN EN FRANCE !

## Résultats sur l'année 2024*

## Contribution éco

### "On fait croquer"

**51 M€**
d'impôts et taxes versés en 2024.

**2 730 M€**
de contribution au PIB national.

**9 500**
emplois soutenus en équivalent temps plein en France à travers sa chaine de fournisseurs dont **2 160 emplois dans l'industrie agroalimentaire, l'agriculture et l'élevage.**

**775 M€**
d'achats auprès de fournisseurs français, dont **292 millions d'euros auprès de partenaires français** de l'industrie agroalimentaire, éleveurs et agriculteurs.

## Emplois

### "On s'emploie à recruter partout en France"

Plus de
**30 000**
emplois sur tout le réseau Burger King France.

Environ
**3 000**
postes créés chaque année.

**50** emplois en moyenne sont **créés à chaque nouvelle ouverture** de restaurant.

**87** emplois soutenus (ETP) en France en moyenne par restaurant.

## Environnement

### "Moins d'empreinte, plus de goût"

**100**
**restaurants équipés de bornes électriques** sur nos parkings pour encourager les mobilités décarbonée (Loi LOM).

**38 %**
de nos burgers et wraps sont une alternative au bœuf. Des produits à l'empreinte carbone 5 fois plus faible. **Offre veggie : la gamme la plus large du marché depuis 2022.**

## Monde agricole

### "Chez BK on a la frite (et elle est française)"

**74 %**
des achats sur les filières clés (pain, frites, poulet, bœuf) issus de matières premières **origine France.**

**100 %**
de nos petits pains sont fabriqués en France avec une **farine de blé 100 % française,** notamment notre nouvelle gamme de baby burgers dont les pains sont produits en Vendée.

**80 %**
**du poulet de nos Nuggets est français** (Grand Ouest), et issus de la démarche **Natures d'Eleveurs.**

**100 %**
de la viande de nos **masters** et de nos **petits hamburgers** est **française.**

**100 %**
**du lait** de nos boissons chaudes et **100% de nos nectars de pommes** sont fournis par la marque *C'est qui le patron ?!* qui soutient les **éleveurs et producteurs français.**

C'est qui le patron ?!

## Politique RH

### "Des parcours à toutes les sauces"

**92 %**
**de CDI** (en moyenne sur les restaurants succursales et le siège).

**80 %**
de taux de **promotion interne** pour les nouveaux postes à responsabilités d'ici à 2030.

**50/50**
On ne blague pas avec la **parité** : 50 % femmes / 50 % hommes.

**Une collaboration active avec l'Agefiph**
pour l'emploi des personnes en **situation de handicap.**

**100 %**
**d'électricité renouvelable** dans tous nos restaurants d'ici 2030.

**3,5 tonnes**
en moyenne d'**huiles et graisses collectées et recyclées** chaque année par restaurant pour produire du biocarburant.

* Empreinte socio-économique de Burger King France 2024

# LA PAROLE À...

**Karine Berg**

**Franchisée depuis 2015, Karine ouvre le 600ème restaurant Burger King de France, à Grand Quevilly !**
**Elle a ouvert 9 autres restaurants en Normandie et elle accompagne aujourd'hui plus de 450 collaborateurs.**

Je suis extrêmement fière d'être la franchisée qui ouvre le 600ème restaurant de Burger King en France ! Ce chiffre est symbolique et, pour moi qui ai rejoint le réseau il y a 10 ans exactement en novembre 2025, c'est une belle illustration de la force de la marque.

En 10 ans, j'ai ouvert 9 restaurants et recruté près de 450 collaborateurs. Et ces 10 années sont passées à une vitesse folle parce que chaque ouverture est une aventure humaine autant qu'un défi logistique !

Je suis très fière d'avoir fait évoluer mes salariés. Pour mon restaurant de Grand Quevilly, ma directrice de restaurant en est le parfait exemple, car elle est rentrée équipière.

Quand j'observe au quotidien que mes restaurants ne sont pas seulement des lieux de restauration. Ce sont aussi des lieux de vie qui participent au tissu économique local.

**Qu'est-ce qui fait qu'on 600 bien chez Burger King ?**
**Je réponds sans hésiter l'esprit d'équipe, la détermination à satisfaire le client collectivement, ensemble.**

R O U E N

# POURQUOI ON GOO BIEN ?

## Un collectif soudé

**Yann Duvernay**

**Franchisé Burger King® à Brive-la-Gaillarde depuis 2018, il a ouvert 2 restaurants et il accompagne aujourd'hui près de 80 collaborateurs.**

**"Un collectif soudé qui avance ensemble"**

Avec Burger King®, j'ai tout de suite ressenti la force du collectif. Ici, on avance ensemble. Ce qui m'a frappé, c'est la proximité entre le siège et le terrain : on n'est jamais seul dans nos décisions. Les équipes du siège connaissent nos réalités, nos enjeux, et sont toujours à l'écoute pour nous accompagner dans nos projets. Cette relation de confiance fait toute la différence au quotidien.

Mais ce collectif ne s'arrête pas là. Entre franchisés aussi, il y a une vraie entraide. On échange nos bonnes pratiques, on se conseille, on partage nos réussites comme nos difficultés. Il y a un vrai esprit de réseau, fait de bienveillance et de solidarité.

Chez Burger King®, chacun garde son indépendance, mais personne n'avance isolé. On sait qu'on peut compter les uns sur les autres, que ce soit pour un coup de main, un conseil ou un simple partage d'expérience. C'est cet esprit d'équipe, cette envie d'avancer ensemble, qui fait la force du réseau. Un collectif soudé, animé par la même passion.

# POURQUOI ON 600 BIEN ?

## Des produits de qualité

### Sonia Plisson

**Franchisée Burger King® dans les Hauts-de-France depuis 2018. Elle ouvert 3 restaurants et accompagne aujourd'hui une centaine de collaborateurs.**

**"La qualité c'est plus qu'une promesse : c'est notre fierté"**

Chez Burger King®, la qualité, c'est plus qu'une promesse : c'est notre fierté. Ce qui fait la différence, ce sont nos produits. La viande, grillée à la flamme, donne ce goût unique qu'on ne retrouve nulle part ailleurs. Nos burgers sont généreux, préparés à la commande, avec des ingrédients soigneusement sélectionnés. Nos clients viennent pour le goût, et reviennent pour la qualité. Burger King®, c'est aussi une enseigne pensée pour tous, et surtout pour les familles. Les enfants ont leur place ici, avec des menus adaptés à chaque âge.

**Tout le monde 600 bien !**

### Arnault Fouriaux

**Franchisé Burger King® en Occitanie depuis 2018. Il a ouvert 7 restaurants et accompagne aujourd'hui plus de 400 collaborateurs.**

**"C'est cette attention à la qualité et à la variété qui fait la différence, et qui fait revenir nos clients."**

Chez Burger King®, la qualité passe avant tout par la générosité. Nos burgers sont copieux, préparés à la commande, avec des produits soigneusement choisis. Cette exigence s'accompagne d'une offre diversifiée, qui évolue avec les envies de nos clients, notamment notre gamme veggie, qui est l'une des plus riches du marché.

C'est cette attention à la qualité et à la variété qui fait la différence, et qui fait revenir nos clients.

# POURQUOI ON 600 BIEN ?

## Un vrai esprit de camaraderie

### Sébastien Nowak

**Franchisé Burger King® en Ile-de-France depuis 2021. Il a ouvert 3 restaurants et accompagne aujourd'hui plus d'une centaine de collaborateurs.**

**"Un esprit de camaraderie incroyable, aussi bien dans les équipes qu'avec les clients"**

Ce qui m'a séduit chez Burger King®, c'est la combinaison entre exigence et décontraction. C'est une marque sérieuse dans son fonctionnement, mais qui garde un esprit de camaraderie incroyable, aussi bien dans les équipes qu'avec les clients. Chez BK, on apprend, on avance, mais toujours dans la bonne humeur.

L'ambiance est notre plus grande force : c'est ce qui fait que les gens restent, progressent et s'impliquent. Il y a une vraie passion commune pour le produit, le service et l'expérience client. On apprend à être performant sans jamais perdre le plaisir de travailler ensemble. Ce que j'aime aussi, c'est cette communication fun et décalée, qui amuse autant qu'elle rassemble. **Et c'est ce qui fait qu'on 600 bien.**

### Samuel Isik

**Franchisé Burger King® dans les Hauts-de-France depuis 2023. Il a ouvert 3 restaurants et accompagne aujourd'hui plus de 150 collaborateurs.**

**"On s'éclate au quotidien, avec mes équipes comme avec mes collègues franchisés"**

En ouvrant mon premier restaurant, j'ai tout de suite ressenti cet esprit de camaraderie, cette bienveillance qui unit les équipes, les franchisés et le siège. On s'entraide et on sait qu'on est soutenu en permanence.

On s'éclate au quotidien, avec mes équipes comme avec mes collègues franchisés. La solidarité et l'ambiance qui règnent avec les équipes et la proximité avec les clients, tout ça contribue à créer une atmosphère unique. **Et c'est ce qui fait qu'on 600 bien.**

# POURQUOI ON 600 BIEN ?

## Un ancrage 100% local

### Fadi Menzli

**Franchisé Burger King® dans l'Orne et la Sarthe depuis 2018. Il a ouvert 6 restaurants et accompagne aujourd'hui plus de 400 collaborateurs.**

**"L'ancrage local n'est pas un slogan, mais un écosystème complet"**

Quand j'ai rejoint Burger King®, c'était avant tout pour entreprendre localement. Ce que j'aime dans ce modèle, c'est qu'il me permet de développer une vraie activité ancrée dans ma région, avec une autonomie et une liberté d'action importantes. L'ancrage local n'est pas un slogan, mais un écosystème complet. Dès le départ, j'ai pu travailler avec des entreprises locales : artisans, prestataires, fournisseurs. C'est encouragé par l'enseigne, qui nous pousse à faire vivre nos territoires. Ce choix me permet d'être plus réactif, plus proche de mes partenaires, et aussi de rester proche des habitants.

Aujourd'hui, je travaille avec 400 collaborateurs, majoritairement issus de la région. Au-delà des emplois créés, il y a tout un écosystème qui se construit : des jeunes qu'on forme, des clubs de foot qu'on supporte, des associations qu'on soutient. Chez BK, l'ancrage local, ce n'est pas juste une démarche individuelle. C'est un état d'esprit collectif, partagé entre l'enseigne, les franchisés et les équipes. **Et c'est ce qui fait qu'on 600 bien.**

### Mourad Ouali

**Franchisé Burger King® en Ile-de-France depuis 2022. Il a ouvert 3 restaurants et accompagne aujourd'hui plus de 80 collaborateurs.**

**"Chez Burger King®, l'ancrage local c'est une réalité que l'on fait vivre chaque jour"**

Pour moi, un Burger King®, ce n'est pas seulement un réseau de restaurants, c'est un acteur de la vie locale. Chaque ouverture crée des emplois, fait travailler des partenaires locaux et soutient les initiatives associatives et culturelles du territoire. Être franchisé, c'est entreprendre chez soi. Chez Burger King®, l'ancrage local c'est une réalité que l'on fait vivre chaque jour.

# POURQUOI ON 600 BIEN ?

## Une innovation permanente

**Nadège Plessis**

**Franchisée Burger King® à Toulon depuis 2020. Elle a ouvert 2 restaurants et accompagne aujourd'hui près de 120 collaborateurs.**

### "Chez Burger King®, on a le goût de l'innovation"

J'ai choisi Burger King® car je voulais une enseigne tournée vers tous, porteuse de projets ambitieux et stimulants. Des initiatives comme la sortie des Baby Burgers cet été reflètent une marque en constante innovation et qui se renouvelle. Chez BK, chacun contribue à faire avancer la marque, à anticiper les tendances de société, voire à les créer !

Quand je suis arrivée dans le réseau en 2020, ce qui m'a frappé malgré le contexte, c'est que l'enseigne continuait d'innover, de proposer de nouvelles offres, de tester des formats. Cette énergie m'a porté.

Et surtout, on nous demande notre avis. Cette dynamique profite directement à mes 120 collaborateurs. Ce sont eux le moteur du restaurant. Quand on lance les Baby Burgers ou une nouvelle gamme, ils voient qu'on travaille pour une marque jeune, réactive et en mouvement. Ça les motive. **Et c'est ce qui fait qu'on 600 bien.**

# POURQUOI ON 600 BIEN ?

## Un tremplin pour les collaborateurs !

**Laurent Jacquemin**

**Franchisé Burger King® à Lyon et ses environs, depuis 2019. Il a ouvert 5 restaurants et accompagne aujourd'hui plus de 300 collaborateurs.**

**"Voir un équipier devenir manager ou un jeune en échec scolaire accéder à un poste de cadre est pour moi une grande source de motivation"**

Chez Burger King®, on donne réellement sa chance à tout le monde : étudiants, personnes sans diplôme, personnes en situation de handicap. On travaille main dans la main avec France Travail, les missions locales, des associations d'insertion. On aménage les postes quand c'est nécessaire, on forme, on accompagne. La force de BK c'est privilégier l'humain et le sens du commerce et des échanges avant tout.

À moi de créer un environnement où les gens se sentent bien : flexibilité, écoute, événements d'équipe. La différence avec d'autres emplois se joue là.

Avec mes 320 collaborateurs, ce qui me rend fier, c'est de voir ces parcours au quotidien. De voir un jeune arrivé sans qualification, parfois en difficulté, qui, quelques mois plus tard, peut prendre des responsabilités, encadrer une équipe. Ici, des vocations naissent, des carrières se construisent. **Et c'est ce qui fait qu'on 600 bien !**

# On adresse une petite pensée à David Fortin, franchisé Burger King® du 601ème restaurant.

**Franchement il y était presque.**
**Alors on s'est dit qu'on lui ferait un peu de pub.**

David Fortin

**Big up à David qui va ouvrir son prochain restaurant à Fontenay Le Comte à la fin du mois.**

**Si jamais vous passez par-là, on compte sur vous pour goûter ses Whoppers !**

## À PROPOS DE BURGER KING®

BURGER KING® France poursuit avec succès son implantation dans l'hexagone : un projet ambitieux porté par un produit mythique, le WHOPPER®, également décliné en version veggie, et un concept unique, une viande de bœuf grillée à la flamme, des ingrédients frais et des burgers préparés à la commande. Le Groupe Bertrand, 1er groupe français indépendant de restauration, propriétaire de la master-franchise assure le développement exclusif sur le territoire français de Burger King®. Ses plus de 580 restaurants et 170 franchisés font grandir la marque localement chaque jour.

# On 600 déjà bien.

BURGER KING

## CONTACTS PRESSE

Bastien Cador – 06 30 87 56 96 - bastien.cador@publicisconsultants.com
Matteo Delabre - 06 38 93 70 76 - matteo.delabre@publicisconsultants.com

**Restez à l'affût, et suivez-nous :**