



BURGER KING FRANCE



**Ça vous plaît ?
C'est Français !**

Concrètement, un restaurant Burger King, ça marche comment ?

Dans nos cuisines

★ Le feu intérieur

- C'est grâce à notre broiler - notre grille de cuisson façon barbecue - que l'on obtient l'inimitable goût du grillé à la flamme !

★ Des ingrédients frais

- Nos recettes sont préparées à la commande, à base de produits frais, comme nos tomates qui sont découpées chaque matin en restaurant.
- Et depuis 2021, tous nos burgers, frites, snacks et desserts sont sans arômes, colorants ni conservateurs artificiels.

★ Des produits français

- 74 % des achats en volume de nos filières principales (bœuf, poulet, pomme de terre et blé) sont issus de l'agriculture et l'élevage français.
- + de 730 tonnes de fromages AOP achetées depuis 2023.
- 300 000L de lait/an « C'est qui le patron » servis dans nos boissons chaudes.



Moins de déchets, plus de valorisation

- ★ Chaque année, environ 3,5 tonnes d'huiles alimentaires et graisses animales usagées sont collectées par restaurant et revalorisées pour fabriquer du biocarburant.
- ★ Nos déchets alimentaires sont valorisés soit par méthanisation soit par compostage.
- ★ Depuis janvier 2023, et conformément à la loi AGEC, le déploiement de la vaisselle réemployable permet d'éviter 2,2 tonnes de déchets par an et par restaurant.

En salle !

★ Nos services

- En complément du service à table, nous avons été les premiers en 2024 à proposer le King Table, notre concept de commande à table.

Nos canaux de vente



sur place



à emporter



drive



livraison



click & collect



Nos ambitions pour réduire nos impacts

- ★ Engagement de réduction de -50 % des émissions de gaz à effet de serre par restaurant d'ici 2030 (par rapport à 2019).
- ★ Approvisionnement de 100 % d'électricité renouvelable d'ici 2030 dans tous nos restaurants compagnie.
- ★ Des livraisons via des camions roulant au biogaz, un nombre de livraisons hebdomadaires réduit ce qui permet de réduire le kilométrage des tournées et les nuisances sonores.
- ★ Réduction de nos consommations d'énergie par l'utilisation d'une plateforme de suivi et des équipements moins énergivores.
- ★ Déploiement progressif des bornes électriques sur nos parkings, conformément à la loi LOM.

Nos restaurants sont responsables et créateurs de valeurs

Nos talents

- ★ Un restaurant, c'est en moyenne une cinquantaine de collaborateurs qui sont formés tout au long de leur parcours :
 - 50h minimum pour les nouveaux équipiers,
 - 9 semaines pour les managers,
 - 18 semaines pour les futurs directeurs.
- Notre objectif ? 70% des postes à responsabilités de nos restaurants issus de la promotion interne.
- ★ 50% de nos collaborateurs sont des collaboratrices.
- ★ Nos franchisés aussi sont formés pendant 22 semaines avec un passage dans notre restaurant-école et des expériences chez des franchisés plus expérimentés.

Inclusion

- ★ On a été les premiers de notre secteur à signer un partenariat avec l'AGEFIPH pour favoriser l'inclusion ! L'objectif : former l'ensemble de nos collaborateurs au sujet du handicap et continuer d'augmenter le taux d'emploi de personnes en situation de handicap dans nos restaurants.

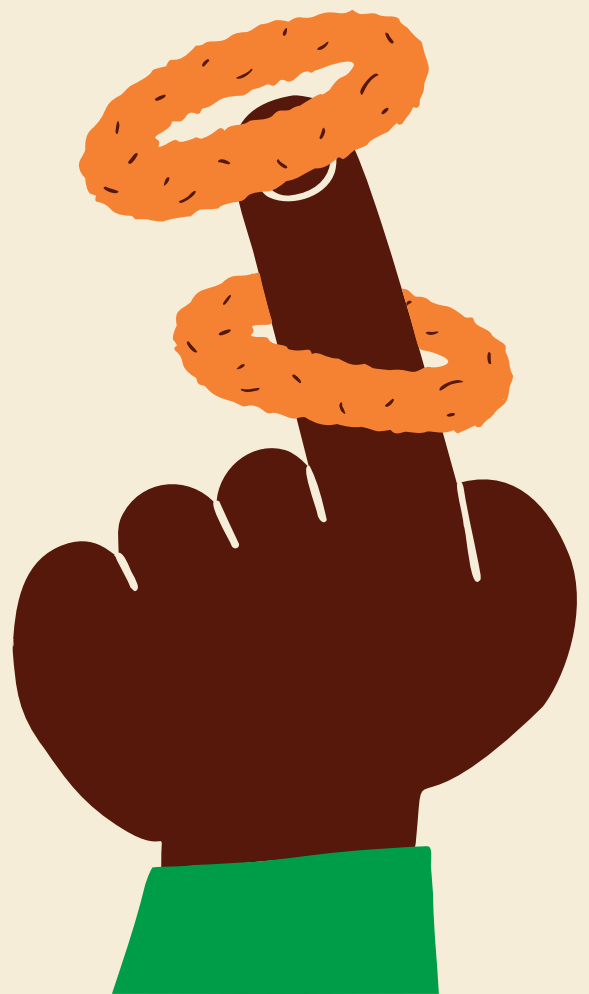
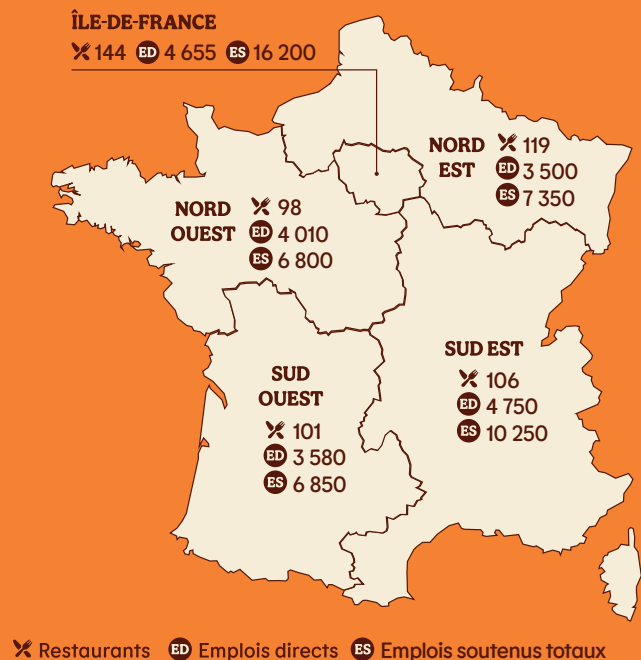
Notre impact social

- ★ Depuis plus de 4 ans, Burger King France accompagne l'association Les Papillons qui lutte contre le harcèlement scolaire. En plus des bénéfices reversés à l'Association, nous menons des opérations de sensibilisation destinées aux familles qui viennent dans nos restaurants.

Bertrand Franchise : un réseau dynamique et attractif

- ★ Appartenir au leader de la restauration en franchise en France est un atout de taille pour nos franchisés, grâce à :
 - Des synergies opérationnelles
 - Une connaissance fine du territoire et de ses habitants
 - Un ancrage 100% local
- ★ Burger King France retient en moyenne 15 nouveaux franchisés par an sur les 1 300 candidatures reçues, autant d'entrepreneurs locaux qui partagent notre vision et notre flamme.

Nos emplois



BERTRAND
Franchise



Burger Qui ? On vous fait notre CV !

l'actionnaire majoritaire français

+ 600 restaurants en France
+ 175 franchisés locaux

30 000 collaborateurs

50 talents par restaurant
+ de 250 collaborateurs au siège

Chaque année

50 ouvertures en moyenne
3 000 à 4 000 emplois nets créés (92 % en CDI)

Impact économique

2 Mds€ de chiffres d'affaires en 2024 et des retombées positives pour l'économie française :

- 775 millions d'euros d'achats auprès de fournisseurs français, dont 292 millions d'euros auprès de partenaires français de l'industrie agroalimentaire, éleveurs et agriculteurs.
- 51 millions d'euros d'impôts et de taxes (estimés).

La success story de Burger King France



2013

Burger King est de retour en France, aux côtés du **Groupe Bertrand** qui reprend la **master franchise**. Et l'engouement ne se fait pas attendre !



2020

Youpi ! Notre célèbre **Whopper** se décline en version **végétale**.



2022

Tous nos burgers iconiques sont **personnalisables en veggie**, Burger King France a l'offre la plus étendue du marché !



2024

Lancement de nos **Masters des Régions** au Maroilles et au Munster.



2019

Cocorico ! La France devient le **deuxième marché mondial** de Burger King. Les amateurs de Whopper® ne rigolent pas par ici.



2021

Nous lançons le site **BURGER KARE** qui présente nos ambitions et actions RSE.



2023

C'est notre anniversaire : Burger King fête les **10 ans** de son retour en France !



2025

On passe le cap des **600 restaurants** en France !