



McDonald's c'est aussi de l'emploi et une implication dans la vie locale

lundi 13 avril 2015, par [lpe](#)

Ce vendredi 10 avril, Hervé Gautrot, gérant des restaurants McDonald's de Surgères et Rochefort accueillait des élus locaux et le public dans son second établissement de Rochefort, ouvert au sud de la ville en décembre dernier. Dans le cadre de cette opération nationale baptisée "la journée des métiers", l'enseigne souhaitait communiquer sur sa politique en matière d'emploi et revenir sur certaines idées reçues.



Hervé Gautrot, le gérant des trois restaurants, est revenu vers l'enseigne il y a un peu plus de trois ans, après plusieurs années passées dans la gestion de centres commerciaux d'envergure, notamment en région parisienne. *"J'avais été équipier dans les années 80 au sein de l'enseigne et l'expérience avait été positive. C'est donc logiquement vers McDonald's que je me suis dirigé pour devenir franchisé. J'ai ainsi pu ouvrir le restaurant de Surgères il y a trois ans. Une nouvelle étape a ensuite été franchie avec le rachat du restaurant de la route de La Rochelle à Rochefort puis avec la construction d'un second établissement au sud de la ville."*

Avec ce dernier établissement à Rochefort, Hervé Gautrot est devenu l'employeur de quelques 150 salariés. Une expérience significative, qu'il souhaitait partager *"Chaque restaurant représente une cinquantaine d'emplois, majoritairement à temps partiel (104 heures mensuelles) en CDI. Chez nous, le temps partiel est choisi. Ce sont des étudiants, des mères de famille, des personnes qui recherchent un complément de revenu, du moins au début. Certains intègrent nos équipes en apprentissage ou en contrat de professionnalisation. Avec les formations qui sont proposées au sein du groupe à Guyancourt (5000 salariés formés chaque année), chacun peut progresser à son rythme jusqu'au poste de directeur ou directrice. D'ailleurs, localement, nous avons deux directeurs et deux directrices, pas de souci de parité, sachant que nos salariés sont majoritairement des femmes."*

Mettre l'accent sur les métiers

Pour Hervé Gautrot, l'essentiel, c'est le métier, le savoir-faire et surtout pour ce qui concerne ses restaurants, le travail en équipe. *"En France, on fait croire aux gens qu'avec un diplôme, ils auront un métier, ce qui n'est plus vrai aujourd'hui. Combien de diplômés sans emploi ? Chez nous, l'essentiel, c'est le métier, les compétences réelles, le contact avec la clientèle."*



Dans ce nouveau restaurant, équipé du dernier modèle de cuisine "Made For You" qui permet une production à la commande et non plus en continu et des économies d'énergie, tout est fait pour apporter une certaine sérénité, bien loin des restaurants des années 80 aux couleurs vives et aux files d'attente interminables. *"Aujourd'hui, les clients passent commande puis vont s'installer, quelques minutes d'attente et ils sont servis, ce qui leur laisse un peu de temps pour discuter, regarder leurs email."*

A Rochefort sud, c'est un jeune homme de 24 ans qui dirige le restaurant et parmi les témoignages de salariés, on retiendra aussi celui de Benjamin, 24 ans titulaire d'un master en génie civil ou de Karen 32 ans, maman de 4 enfants qui trouve ici un rythme de travail qui lui convient parfaitement.

Ne pas oublier l'implication locale

Outre les emplois créés, Hervé Gautrot est très actif dans son environnement local. Ainsi, à travers la Fondation Ronald McDonald, il a pu remettre dernièrement un chèque de 6600€ au relais d'assistantes maternelles de Surgères.

Avec sa politique d'emploi, de formation, et de soutien à des initiatives sociales, MCDonald's montre un autre visage que celui de la malbouffe qui lui est attribué depuis plusieurs années.