

MEHR ALS EIN RESTAURANT!

Menschen, Gesellschaft und Zukunft: Dafür übernimmt McDonald's Deutschland Verantwortung.



Warum wir McDonald's lieben

Seit 55 Jahren gibt es McDonald's in Deutschland. Viele Menschen kennen McDonald's aus ihrem Alltag. Mario Federico und Arndt Heiderich erklären, warum viele Menschen McDonald's mögen.

Weil bei uns jeder willkommen ist

Bei McDonald's sind alle Menschen willkommen. Es ist egal, wie alt jemand ist, woher jemand kommt oder wie viel Geld jemand hat. Deshalb setzen wir uns für Menschen und Gemeinschaften ein.

Weil unsere Produkte eng mit Deutschland verbunden sind

65 Prozent unserer Zutaten kommen aus Deutschland. Wir arbeiten mit Landwirten, Landwirtinnen und Lieferpartnern zusammen. Gemeinsam wollen wir gute Qualität sichern und langfristig zusammenarbeiten.

Weil starke Partnerschaften unseren Erfolg ausmachen

McDonald's arbeitet mit vielen Partnern zusammen. Dazu gehören die Franchisenehmerinnen und Franchisenehmer der Restaurants und die Lieferpartner. Gemeinsam sorgen sie dafür, dass die Restaurants arbeiten können.



Mario Federico

*ist der Chef von McDonald's
Deutschland*

Warum wir McDonald's lieben

Weil Vielfalt zu uns gehört

Für viele Menschen ist McDonald's der erste Arbeitgeber. Wir bieten Ausbildungen und Weiterbildungen an. Wir bieten auch kostenlose Deutschkurse an. Menschen mit verschiedenen Lebensgeschichten können bei uns arbeiten und sich entwickeln.

Weil wir vor Ort Verantwortung übernehmen

Viele McDonald's Restaurants werden von Unternehmern aus der Region betrieben. Diese Menschen engagieren sich auch in ihren Gemeinden. Sie sprechen mit Menschen vor Ort und unterstützen lokale Projekte.

Weil wir modern bleiben und den Menschen in den Mittelpunkt stellen

Wir bauen unsere Restaurants weiter aus. Wir entwickeln auch digitale Angebote. Wichtig bleiben die Menschen, die bei uns arbeiten und unsere Restaurants besuchen.

A portrait of Arndt Heiderich, a middle-aged man with short grey hair, smiling. He is wearing a dark blue blazer over a light blue button-down shirt and blue jeans with a brown belt. His hands are in his pockets. A thin yellow line with a heart shape at the end is drawn around his chest area.

Arndt Heiderich

spricht für die Franchisnehmerinnen und Franchisenehmer

McDonald's in Zahlen

Fast alle unsere Restaurants werden mit 100 Prozent Ökostrom aus Wasserkraft betrieben.

Zahl	Was bedeutet die Zahl?
63.635	Mitarbeitende in Restaurants und in der Verwaltung
1,87 Millionen	Gäste pro Tag
215	Franchisenehmer von McDonald's Restaurants
rund 670	Ladestationen für Elektroautos
1.117	McDrive Restaurants* (Gäste können im Auto sitzen bleiben zum Bestellen und bekommen ihr Essen ins Auto gereicht)
1.382	Restaurants
749	Restaurants mit Lieferservice

*Beim McDrive können Gäste im Auto bestellen.
Das Essen wird zum Auto gebracht.



Alle Zahlen in dieser Broschüre beziehen sich, wenn nicht anders angegeben, auf den 31.12.2025.

Qualität und Lieferkette

Wir sind Partner der deutschen Landwirtschaft

McDonald's arbeitet seit vielen Jahren mit der deutschen Landwirtschaft zusammen. Viele Zutaten kommen aus Deutschland. Das Rindfleisch für den Big Mac® kommt zu 100 Prozent aus Deutschland. Die Salzgurken kommen alle aus Bayern. Insgesamt kommen 65 Prozent unserer Zutaten aus Deutschland.

Mit vielen Lieferpartnern arbeiten wir schon seit Jahrzehnten zusammen. Dazu gehören Agrarfrost, Develey, FrieslandCampina, Hochland, OSI und Quality Bakers. Langfristige Verträge helfen Landwirten und Landwirtinnen bei der Planung. So können sie in ihre Höfe und in neue Technik investieren.

Mit eigenen Programmen unterstützt McDonald's die Landwirtschaft:

- **BEST Beef** legt Regeln für das Wohl und die Gesundheit der Kühe fest.
- **Farmers for McDonald's** hilft Landwirten und Landwirtinnen, Wissen und neue Ideen auszutauschen.

Ein Projekt der Farmers for McDonald's

Fruchtfolge bedeutet: Auf einem Feld wachsen nicht jedes Jahr die gleichen Pflanzen. Kartoffeln, Weizen und Raps wechseln sich ab.

Die Pflanzen werden abwechselnd auf demselben Feld angebaut. Nach Kartoffeln wachsen zum Beispiel Weizen oder Raps. So wird der Boden unterschiedlich genutzt.

Die Lieferpartner Agrarfrost, Quality Bakers und Bunge bearbeiten im Projekt gemeinsam Felder. Auf den Feldern wachsen abwechselnd Kartoffeln, Weizen und Raps. Die Kartoffeln werden für Pommes verwendet. Der Weizen wird für Burger-Brötchen verwendet. Aus Raps wird Öl zum Frittieren hergestellt.



Die Partner im Projekt zur Fruchtfolge

Qualität und Lieferkette

Qualität und Verantwortung gehören für uns zusammen

Gute Qualität beginnt bei den Zutaten. Deshalb arbeiten wir eng mit unseren Partnern zusammen. Dabei gelten für die Haltung der Tiere feste Regeln. Diese Regeln werden regelmäßig kontrolliert.

Rind

Das Rindfleisch für unsere Burger kommt zu 100 Prozent aus Deutschland. Es wird nach den Regeln des QS-Prüfsystems geprüft. QS steht für Qualität und Sicherheit.

Schwein

Das Schweinefleisch für unsere Produkte kommt zu 100 Prozent aus Deutschland. Es kommt aus Betrieben mit Haltungsform 2*. Diese Haltungsform heißt „Stallhaltung plus“.

Eier

Die Eier für unser Frühstücksangebot kommen zu 100 Prozent aus deutscher Freilandhaltung. Bei der Aufzucht der Legehennen werden keine Küken getötet.

*Haltungsform 2: Die Tiere haben mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben. Sie bekommen auch Material zum Beschäftigen. Die Haltung heißt „Stall plus Platz“



Qualität und Lieferkette

Fisch

Unser Fisch kommt aus Fischereien mit MSC-Zertifikat. Das MSC-Zeichen steht für geprüfte Fischerei. Der MSC-Standard soll helfen, die Überfischung der Meere zu verringern.

Salzgurken

Die Salzgurken für unsere Burger kommen zu 100 Prozent aus Bayern. Unser Lieferant Develey verwendet dafür zum Beispiel Zutaten aus der Region. Das Unternehmen nutzt auch Energie aus erneuerbaren Quellen. Dafür bekam Develey den „Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2020“.

Milch

Die Milch für Kaffee, Milch-Shakes und Eis kommt zu 100 Prozent aus Deutschland. Die Kühe werden nach Haltungsform 3* gehalten. Diese Haltungsform heißt „Frischlufstall“. Die Betriebe haben eine QM++-Zertifizierung*.

*Haltungsform 3: Die Tiere haben noch mehr Platz und bekommen frische Luft. Sie können zwischen verschiedenen Bereichen im Stall wechseln. Je nach Stall haben sie auch Zugang zu einem Auslauf.

*QM++ ist ein Prüfzeichen für Milch-Betriebe. Die Kühe haben mehr Platz und können sich frei bewegen. Sie haben Zugang zu frischer Luft. Die Kühe dürfen nicht dauerhaft angebunden sein. Das Futter ist ohne Gentechnik. Die Betriebe werden regelmäßig kontrolliert.



Qualität und Lieferkette

Geprüfte Qualität



BIO

Im Happy Meal® bieten wir drei zertifizierte Bio-produkte zu Auswahl an.



Zertifizierte Fischerei

Unser Fisch kommt aus Fischereien mit MSC-Zertifikat.



ASC zertifiziert

Unsere Schrimps kommen zu 100 Prozent aus ASC-zertifizierter Zucht.



Rainforest Alliance

Der Kaffee für unsere heißen Getränke ist zu 100 Prozent Rainforest Alliance-zertifiziert.

Zutat	Herkunft	Menge
Salzgurken	100 % aus Deutschland	2.031 Tonnen
Milch	100 % aus Deutschland	26.042 Tonnen
Eier	100 % aus Deutschland	1.294 Tonnen
Schweinefleisch	100 % aus Deutschland	4.109 Tonnen
Rindfleisch	100 % aus Deutschland	40.044 Tonnen
Weizenmehl	69 % aus Deutschland / 31 % aus Europa	32.694 Tonnen
Hühnerfleisch	30 % aus Deutschland / 70 % aus Europa	27.481 Tonnen
Käseerzeugnisse	8 % aus Deutschland / 92 % aus Europa	8.536 Tonnen
Kartoffeln	81 % aus Deutschland / 19 % aus Europa	138.721 Tonnen

Qualität und Lieferkette

„BEST Beef“

Rinderhaltung mit Zukunft

Josef Müller hat einen Hof im Ostallgäu. Er hält dort Milchkühe. Er nimmt am eigenen McDonald's-Programm „BEST Beef“ teil. Das Programm zeigt, wie moderne Rinderhaltung und gute Bedingungen für Tiere zusammenpassen.

Auf seinem Hof leben rund 100 Kühe. Die Kühe gehören zur Rasse Braunvieh. Das Futter für die Kühe baut Josef Müller größtenteils selbst an. Auf dem Hof gibt es eine Anlage für Solarstrom. Die jungen Rinder verbringen den Sommer auf einer Alpe im Oberallgäu.

Im Jahr 2018 erhielt Josef Müller den CeresAward. Er wurde als bester Milchviehhalter Deutschlands ausgezeichnet. Der CeresAward ist ein Preis für Landwirtinnen und Landwirte. Der Preis wird jedes Jahr vergeben.

Seit 2011 nimmt Josef Müller am Programm „BEST Beef“ teil. Das Programm hilft, dass es den Kühen gut geht und sie gesund bleiben. Josef Müller hat zum Beispiel in bessere Bedingungen für seine Kühe und in einen Besucherraum investiert. Für ihn ist McDonald's ein wichtiger Partner. Durch die Zusammenarbeit kann er besser planen und faire Preise erhalten.

Viele Landwirte und Landwirtinnen nehmen am „BEST Beef“-Programm teil. Sie sorgen für bessere Bedingungen für ihre Rinder. 20 Prozent unseres Rindfleisches kommen aus diesem Programm. Im Jahr 2025 nahmen mehr als 4.600 Betriebe mit mehr als 55.000 Kühen teil.

Gutes Essen braucht starke Partnerschaften

Sandra Körger arbeitet bei McDonald's Deutschland. Sie ist für Nachhaltigkeit beim Weg der Zutaten bis ins Restaurant verantwortlich.

Warum kommen viele Zutaten aus Deutschland?

Kurze Wege sind gut für Qualität und Frische. Außerdem unterstützen wir die Landwirtschaft in Deutschland.

Warum entwickelt McDonald's Programme wie BEST Beef?

Wir kaufen nicht nur Zutaten ein. Wir wollen langfristig mit Lieferpartnern, Landwirten und Landwirtinnen zusammenarbeiten. So können sie besser für die Zukunft planen.

Was bedeutet Qualität ?

Ein Produkt muss gut schmecken. Außerdem möchte ich wissen, woher die Zutaten kommen und wie sie hergestellt wurden.

Partnerschaftlich wirtschaften

Alles an einem Ort

Für unsere Burger arbeiten verschiedene Partner eng zusammen. In Günzburg liegen eine Bäckerei, ein Fleischbetrieb und das Lager direkt nebeneinander. So sind die Wege kurz.

- **Burgerbrötchen und Patties**

Quality Bakers backt die Burgerbrötchen. OSI stellt die Fleischscheiben für die Burger her.

- **Lieferung**

HAVI bringt vor allem die Zutaten in die Restaurants. Wir planen die Wege gut. Die Fahrzeuge fahren fast nie ohne Ladung. Deshalb wird weniger Treibstoff verbraucht.

- **Kurze Wege**

Die Zutaten kommen von der Bäckerei und dem Fleischbetrieb direkt ins gemeinsame Lager. Deshalb sind keine zusätzlichen Transporte nötig. So entsteht weniger CO₂. Der CO₂-Ausstoß sinkt um mehr als 20 Prozent.

HAVI und McDonald's entwickeln sich gemeinsam weiter

HAVI lagert die Zutaten und bringt sie in die Restaurants. Dabei achtet HAVI darauf, Material und Energie zu sparen. Materialien sollen möglichst wiederverwendet werden.

McDonald's und HAVI arbeiten seit 45 Jahren zusammen. In dieser Zeit haben sich beide Unternehmen gemeinsam weiterentwickelt. Früher lieferte HAVI nur Waren in die Restaurants. Heute werden auch Rückfahrten genutzt. Die Lastwagen nehmen zum Beispiel leere Mehrweg-Behälter mit. So fahren sie nicht leer zurück. Dadurch werden Fahrten und CO₂ eingespart.

Essen. Trinken. Laden.

Seit 2020 arbeitet McDonald's mit EWE Go zusammen. Viele Restaurants haben Ladesäulen für Elektroautos. In Deutschland gibt es bereits rund 700 Standorte mit Ladepunkten. Während des Besuchs können Gäste ihr Elektroauto laden. Wie lange das Laden dauert, hängt vom Auto ab. Oft dauert es etwa 15 bis 30 Minuten.

Dennis Lampe betreibt 14 McDonald's Restaurants in Niedersachsen und Sachsen-Anhalt. Er hat früh auf Ladesäulen gesetzt. Heute gibt es sie an fast allen seiner Restaurants. An seinem größten Standort können acht Autos gleichzeitig laden. „Unsere Gäste sollen alles bequem an einem Ort erledigen können. Darauf kommt es an.“

Verpackung, Recycling und weniger Müll

Gemeinsam etwas sparen

Bei McDonald's wollen wir weniger Abfall erzeugen. Wir verwenden manche Materialien mehrfach. Dabei helfen Lieferpartner, Restaurants und Gäste.

Getränke ohne Deckel

Früher gab es für Getränke Deckel aus Plastik. Danach gab es Deckel aus Papier. Heute geben wir Getränke im Restaurant meistens ohne Deckel aus. So sparen wir Material.

Weniger Plastik beim Transport

Unser Logistikpartner HAVI nutzt wiederverwendbare Netze statt Plastikfolie für Paletten. So wird weniger Plastik verbraucht.

Mehrweg statt Einweg

Viele McCafé® Produkte servieren wir vor Ort in Gläsern oder Tassen. Für Getränke, McFlurry® und McSundae® gibt es auch Becher zum Zurückgeben. Diese können in jedem McDonald's Restaurant in Deutschland zurückgegeben werden. Dann bekommt der Gast das Pfand von 2 Euro zurück.

Bei McDonald's achten wir auf drei Dinge:

1. Weniger Verpackung und Material verwenden.
2. Becher mehrfach verwenden
3. Abfälle richtig trennen und recyceln.

Bechern ein zweites Leben geben

Seit 2019 werden gebrauchte McDonald's Papierbecher zu Papier recycelt. Seit 2025 bestehen die Bücher im Happy Meal zu 100 Prozent aus recyceltem Papier. 40 Prozent des Papiers kommen aus alten McDonald's Papierbechern.

Gemeinsam richtig trennen

Viele Restaurants haben Mülltrennstationen für Gäste. Aktuell gibt es davon mehr als 320. So können auch unsere Gäste beim Recycling helfen. Unsere Restaurant-Teams trennen die Abfälle sorgfältig. Dazu gehören Becher, Papier, Verpackungen, Essensreste, gebrauchtes Frittieröl und Restmüll. So können die Materialien besser wiederverwertet werden.

Verpackung, Recycling und weniger Müll

Restaurant-Betreiber Stefan Warweitzki kann etwas verändern. Deshalb macht er es.

Stefan Warweitzki hat zwölf McDonald's-Restaurants in Berlin und Brandenburg. Er setzt sich für seine Restaurants und für saubere Straßen ein.

Die Teams seiner Restaurants sammeln regelmäßig Müll rund um die Standorte. Stefan Warweitzki macht noch mehr: Er organisiert mehrmals im Jahr einen gemeinsamen Aufräumtag in der Berliner Wilmersdorfer Straße. Dort sammeln die Helferinnen und Helfer Müll. Sie entfernen auch Aufkleber.

Warum macht er das zusätzlich zu seiner Arbeit? Seine Antwort ist einfach: Jemand muss anfangen. Wenn alle nur auf andere warten, passiert nichts. Er kann etwas tun. Deshalb macht er es.

Für ihn lohnt sich das Engagement auch für McDonald's. Wenn Menschen sehen, wer hinter einem Restaurant steht und sich kümmert, entsteht Nähe und Vertrauen. Dann sagen die Menschen: „Das ist mein McDonald's.“ Genau das ist sein Ziel.

So tun wir etwas gegen Müll

- Rund um unsere Restaurants gibt es gut sichtbare Mülleimer.
- Wir informieren unsere Gäste über die richtige Müllentsorgung.
- Unsere Restaurant-Betreiberinnen und -Betreiber sammeln regelmäßig Müll rund um die Restaurants. McDonald's hat dafür eigene Regeln: Unsere Restaurant-Betreiberinnen und -Betreiber sammeln regelmäßig Müll rund um die Restaurants. Viele machen das sogar öfter als von McDonald's vorgegeben.
- Gäste können Orte mit besonders viel Müll beim Gästeservice melden. Wir geben die Information an das zuständige Restaurant weiter.

Verpackung, Recycling und weniger Müll

Gemeinsam Saubermachen

Zu viel Müll landet noch immer in der Natur. Deshalb sammeln McDonald's Restaurant-Betreiberinnen und -Betreiber und ihre Restaurant-Teams regelmäßig Müll rund um ihre Restaurants. Gemeinsam mit Partnern machen wir außerdem auf das Problem aufmerksam.

Ein Beispiel ist unsere Aktion mit MBRC the ocean zum World Cleanup Day 2025. In Hamburg, Köln und München sammelten Freiwillige und McDonald's Teams gemeinsam Müll. 59 weitere Restaurants machten ebenfalls mit. Für jeden Like auf einem Beitrag in den sozialen Medien sammelte MBRC zusätzlich das Gewicht von 100 PET-Flaschen ein. Insgesamt wurden dadurch zwei Millionen PET-Flaschen gesammelt und recycelt.

Wettbewerb für Mitarbeitende: weniger Müll und besseres Recycling

Jedes Jahr gibt es bei McDonald's einen Wettbewerb für Mitarbeitende. Im Jahr 2025 ging es um weniger Müll und besseres Recycling.

Unter dem Motto „Game for Good“ sammelten Teams Punkte. Dafür spielten sie Online-Spiele und lösten Aufgaben. Eigene Ideen konnten sie auf einer Internetseite teilen.

Mehr als 1.000 Teams machten mit. Das Gewinnerteam kam aus Kirchheim in Hessen. Es gewann einen Pokal, Geld, kleine Geschenke und ein gemeinsames Abendessen.

**Das Gewinnerteam
der McDonald's
Crew Competition 2025
aus Kirchheim in Hessen**



Arbeitgeber und Vielfalt

Bei uns können alle Menschen mitmachen

Diane Ide betreibt zehn McDonald's Restaurants in Schleswig-Holstein. Für sie ist es normal, dass Menschen verschieden sind. Jeder Mensch ist wichtig. Jeder Mensch soll die Chance bekommen, im Team mitzuarbeiten.

In ihren Restaurants arbeiten Menschen mit ganz unterschiedlichen Lebensgeschichten zusammen. Auch Menschen mit Behinderung können hier arbeiten.

In Henstedt-Ulzburg kommen zweimal pro Woche Jugendliche und Erwachsene mit geistiger Behinderung ins Restaurant. Sie helfen bei Aufgaben draußen und essen danach gemeinsam im Restaurant.

In Pinneberg plant Diane Ide eine Zusammenarbeit mit einer Werkstatt für Menschen mit Behinderung. Menschen mit Down-Syndrom sollen dort Gäste begrüßen oder beim Service helfen.

Bei McDonald's sollen Menschen mit und ohne Behinderung gemeinsam arbeiten und zusammen sein.

Für ein gutes Miteinander

Bei McDonald's sind alle Menschen willkommen. Wir möchten, dass jede Person fair behandelt wird. Deshalb unterstützen wir die Charta der Vielfalt. Die Charta ist eine Vereinbarung für mehr Vielfalt und faire Behandlung.

Netzwerk für Vielfalt

Mehr als 100 Mitarbeitende und Franchise-Nehmer:innen setzen sich für Vielfalt ein. Zum Beispiel für Gleichberechtigung, Inklusion, Familien und unterschiedliche Kulturen.

Wir hören zu

Mitarbeitende, Lieferpartner und Gäste können sich mit Fragen oder Problemen an unsere Vertrauensstelle wenden. Dort können sie auch Hinweise zu Menschenrechten und Umweltthemen geben.

Partner von Fairwork

Fairwork setzt sich für faire Arbeitsbedingungen ein. Dazu gehören auch Menschen, die Essen ausliefern. McDonald's arbeitet dabei mit Fairwork zusammen.

Arbeitgeber und Vielfalt

Unser Team in Zahlen

1.538	Auszubildende und Studierende
48 %	Vollzeitbeschäftigte
160	Nationalitäten
52 %	Teilzeitbeschäftigte
670	Mitarbeitende mit Behinderung
8.890	Mitarbeitende in der Leitung der Restaurants 48 % Frauen, 52 % Männer

Schaut hinter die Kulissen von McDonald's!

Karolina arbeitet bei McDonald's. Als Marken-Botschafterin berichtet sie in den sozialen Medien über ihren Arbeitsalltag.

Wie bist du Marken-Botschafterin geworden?

2011 begann ich mit einem Minijob bei McDonald's. Nach der Schule kam ich zurück und blieb. Ich machte eine Ausbildung, wurde Restaurantleiterin und leitete mehrere Restaurants. Seit 2026 bin ich Brand Ambassador.

Was zeigst du in den sozialen Medien?

Ich zeige, wie wir arbeiten, neue Produkte und besondere Veranstaltungen. Viele Menschen sind überrascht, wie viel Spaß wir bei der Arbeit haben.

Was gefällt dir an McDonald's?

Jeder Tag ist anders. Ich arbeite gern im Team, mache Gäste glücklich und löse Herausforderungen. Besonders schön ist, dass ich meine Erfahrungen jetzt auch auf Social Media teilen kann.



Instagram:
mcdonalds.ehmann

Gesellschaftliches Engagement

Wir bringen Menschen zusammen

Wir finden: Es ist gut, wenn Menschen sich für andere einsetzen. Das stärkt das Miteinander. Deshalb engagieren sich unsere 215 Franchise-Nehmerinnen und Franchise-Nehmer auf viele verschiedene Arten für die Gesellschaft.

Unterstützung für Mitarbeitende	88 % unterstützen Mitarbeitende, die selbst oder deren Eltern aus einem anderen Land kommen.
Inklusion	64 % beschäftigen Menschen mit Behinderung.
Hilfe für Familien	96 % unterstützen die Ronald McDonald Häuser und Oasen.
Saubere Umgebung	82 % sammeln häufiger Müll, als es die Vorgaben von McDonald's verlangen.
Engagement vor Ort	99 % helfen bei lokalen Müllsammelaktionen.

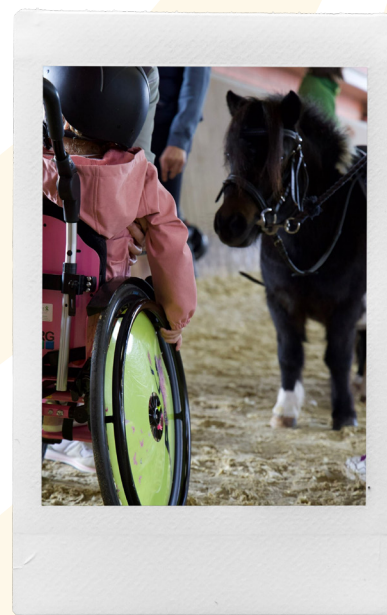
Gemeinsam Hindernisse überwinden

Kerstin Maubach-Grischkat reitet sehr gerne. Mit ihrer Begeisterung für Pferde zeigt sie, wie Inklusion gelingen kann.

Sie hat die Gruppe **McDonald's Golden Riders** gegründet. Dort reiten Menschen mit und ohne Behinderung gemeinsam.

Beim inklusiven **McFamily Day** können Kinder im Rollstuhl kostenlos auf Ponys reiten. Beim Reiten sind die Ponys ruhig und vorsichtig.

Kerstin sagt: „Viele Barrieren entstehen zuerst im Kopf. Wenn wir etwas ändern wollen, können wir gemeinsam Hindernisse überwinden.“



Gesellschaftliches Engagement

Wir sprechen offen miteinander

Beim McDonald's Burger Dialog sprechen junge Menschen mit Personen aus Politik, Wirtschaft und Gesellschaft. Sie sprechen über wichtige Themen. Dazu gehören Zusammenhalt, Landwirtschaft, Bildung und Engagement.

Mehr Informationen: burgerdialog.mcdonalds.de

Ein Tag, der zeigt: Du bist wichtig!

Viele Kinder, die in Wohngruppen oder Einrichtungen leben, können nicht einfach zum Friseur gehen. Deshalb lädt Friseurmeisterin Niki Majdunovic ein- bis zweimal im Jahr rund 25 Kinder zu einem besonderen Tag in ihren Salon ein. Dort bekommen sie einen Haarschnitt, eine Kopfmassage oder Nagelpflege und vor allem Aufmerksamkeit.

Franchise-Nehmer Alexander Hettich fand die Idee so schön, dass er den Tag mit einem gemeinsamen Essen ergänzt hat. „Wenn ich sehe, wie viel das den Kindern bedeutet, kommen mir die Tränen“, sagt er. „Das gibt meinem Engagement einen echten Sinn.“



Dr. Alexander Hettich,
betreibt acht Restaurants
in der Region Tübingen/Stuttgart

McDonald's Kinderhilfe Stiftung

In Deutschland gibt es 23 Ronald McDonald Häuser. Dort können Familien mit schwer kranken Kindern wohnen und sich ausruhen. Frieda war zwei Jahre alt, als sie einen Hirntumor bekam. Sie musste mehrfach operiert werden. Ihre Familie verbrachte viele Tage mit ihr im Krankenhaus. Die Familie wohnte im Ronald McDonald Haus Berlin-Buch. Dort konnte sie sich ausruhen und in Friedas Nähe bleiben. In der Ronald McDonald Oase im Krankenhaus fand die Familie ebenfalls Ruhe und Unterstützung. Heute geht es Frieda wieder gut. Sie kann laufen, sprechen und lachen.

Josi, Friedas Mutter, sagt: „Wir waren nie allein. Das hat uns durch diese Zeit getragen.“

Jedes Jahr können rund 14.000 Familien in den Ronald McDonald Häusern und Oasen zusammenbleiben und sich gegenseitig stärken.



Einfach spenden

QR-Code scannen. Dann öffnet sich die Spenden-Seite.

100 Prozent der Spenden gehen an die McDonald's Kinderhilfe Stiftung.

<https://www.ronaldmcdonaldhaus.de/spende>



McDonald's Kinderhilfe Stiftung

SOLOCharity Race 2025

Mehr als 1.500 Menschen machten beim 6. SOLOCharity Race mit. Sie liefen, fuhren Fahrrad, ritten oder machten bei einem Sackhüpfen mit. Gemeinsam sammelten sie mehr als 320.000 Euro für die McDonald's Kinderhilfe Stiftung.



Zahl	Was bedeutet die Zahl?
23	Ronald McDonald Häuser in Deutschland
6	Ronald McDonald Oasen in Kliniken
6.406	Familien wohnten in den Häusern
8.279	Familien nutzten die Oasen
766	Menschen halfen freiwillig in den Häusern und Oasen
9,1 Mio. €	Spenden sammelten McDonald's, seine Franchise-Nehmerinnen und Franchise-Nehmer, seine Lieferanten und seine Gäste für die McDonald's Kinderhilfe Stiftung.
2,8 Mio	Spendenbücher wurden mit dem Happy Meal® ausgegeben. Für jedes Buch bekommt die McDonald's Kinderhilfe Stiftung 10 Cent.