



Was ist das „BEST Beef“-Programm?



Das „BEST Beef“-Programm steht für „Bündnis für Exzellenz, Sicherheit und Transparenz“ in der Rinderhaltung. Das Programm wurde von McDonald's zusammen mit Partnern aus Landwirtschaft, Fleischwirtschaft und Wissenschaft entwickelt, um seine Lieferkette für Rindfleisch nachhaltiger zu gestalten. Unter anderem wirkten **Experten von der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf** an der Entwicklung des Bonusprogramms mit. Mit dem Programm werden gute landwirtschaftliche Praktiken und eine Verbesserung von Tierwohl und Tiergesundheit belohnt sowie die heimische Landwirtschaft gefördert. Darüber hinaus ist das „BEST Beef“-Programm vom [European Round Table for Beef Sustainability](#) (ERBS) als nachhaltiges Rindfleischprogramm anerkannt.

Module des „BEST Beef“-Programms

Das „BEST Beef“-Programm setzt sich aus folgenden Modulen zusammen:

 1. Haltungsmanagement		Zuschlag pro kg Schlachtgewicht
a) Laufstallhaltung <ul style="list-style-type: none">min. 4m² Lauffläche/TierTier-/Liegeplatz-Verhältnis 1:1Stetiger Zugang zu Kuhbürsten	ODER	0,05 €
b) Weidegang <ul style="list-style-type: none">Weidegang während der standortüblichen Vegetationsperiode, mind. 6 Stunden pro Tag	a) und b) können ergänzt werden durch	
c) Zusatzkriterium: Abkalbebox	ODER	0,01 €
d) NEU: QM + oder QM++		0,08 €



 2. Gesundheitsmanagement		Zuschlag pro kg Schlachtgewicht
• Nutzungsdauer Stufe 1: min. 40 Monate	ODER	0,02 €
• Nutzungsdauer Stufe 2: min. 52 Monate		0,04 €

Für eine **Teilnahme** am „BEST Beef“-Programm müssen Landwirt:innen durch das **QS-System** zertifiziert und regelmäßig auditiert werden. Die Einhaltung der Kriterien aus den „BEST Beef“-Modulen wird im Anschluss an ein QM oder QS Audit bei den Betrieben geprüft.



Mit dem neuen Modul **QM+** entfällt ein zusätzliches Audit, wenn die Landwirt:innen mit ihrer Molkerei bereits an den Tierwohlprogrammen QM+ & QM++ teilnehmen. Mit der Erfüllung des QM+ Standards (und somit sofort auch QM++) werden die Anforderungen unseres „BEST Beef“-Programms automatisch erfüllt.

Je nach Erfüllungsgrad der Module kann ein **Aufschlag** pro Kilogramm Schlachtgewicht von **bis zu 12 Cent** erreicht werden.

Wo kommt unser Rindfleisch her?

2021 kamen **98 Prozent** des für McDonald's Deutschland verarbeiteten Rindfleischs von rund 65.000 landwirtschaftlichen Betrieben **aus Deutschland**.



Rund 3/4 Prozent unseres Rindfleisches stammte 2021 **von Milchkühen**, 23 Prozent von Jungbullen und 5 Prozent von Färsen. Das wir hauptsächlich Rindfleisch von Milchkühen einsetzen, wirkt sich vorteilhaft auf den Klimafußabdruck aus, da er sich auf Kalb, Milch und Fleisch verteilt. Denn Mastbullen werden ausschließlich für die Fleischproduktion gehalten und nach 18 bis 24 Monaten geschlachtet. Milchkühe dagegen geben etwa vier bis fünf Jahre lang Milch, bevor sie geschlachtet werden.

Für weitere Informationen auch bzgl. Teilnahme am Programm wenden Sie sich bitte an service@mcdonalds.de.