



Nach haltigkeit nach Plan!

Was uns wichtig ist:
Unsere Nachhaltigkeitsziele.

**Diese entwickeln wir kontinuierlich
weiter – auch wenn nicht immer
alles nach Plan läuft.**

Unser Plan in außerplanmäßigen Zeiten!

Was uns wichtig ist:
Sicher, verantwortungsvoll und nachhaltig handeln – gerade auch dann, wenn es mal nicht so läuft, wie geplant.



Dominik Neiss
(links) und
Holger Beeck
(rechts)

Liebe Leserin, lieber Leser,

normalerweise würden wir an dieser Stelle den Nachhaltigkeitsbericht 2019 vorstellen – doch im Jahr 2020 kam alles etwas anders. Von einem Tag auf den anderen hat sich der Restaurantbetrieb vollkommen verändert: weniger Gäste im Restaurant, voller Fokus auf unsere nahezu kontaktlosen Angebote, wie den McDrive, McDelivery oder die Bestellung per App, und eine gewisse Unsicherheit darüber, wie es mit der Pandemie weitergeht. Damit waren auch viele unserer Pläne hinfällig, Prioritäten haben sich verschoben. Einige Themen sind in den Hintergrund gerückt, andere wurden wichtiger. Kurz: Die Corona-Pandemie hat auch bei uns so einiges verändert. Es war der Beginn außergewöhnlicher Zeiten, in denen von uns, unseren Partnern und Mitarbeitern jeden Tag Flexibilität gefordert war. Um unsere wichtigsten Pläne trotzdem weiter verfolgen zu können, haben wir uns an fünf zentralen Zielen orientiert und damit ein sicheres und verantwortungsvolles Handeln ermöglicht – auch in dieser herausfordernden Zeit:

1. Wir sorgen für die Sicherheit unserer Gäste und Mitarbeiter.

Nicht erst seit Corona gilt: Die Gesundheit unserer Gäste und Mitarbeiter steht für uns an erster Stelle. Deshalb haben wir für unsere Mitarbeiter eine McDonald's-interne Hotline eingerichtet, an welche sie sich jederzeit mit ihren Fragen rund um die Pandemie wenden können. In unseren Restaurants wurde ein umfangreiches Hygienekonzept umgesetzt, das in Kombination mit verschiedenen baulichen Maßnahmen für einen hohen Sicherheitsstandard sorgt. Zudem lenken wir die Aufmerksamkeit unserer Gäste nun verstärkt auf die nahezu kontaktlosen Bezahl- und Bestelloptionen, mit welchen wir auch während des Lockdowns für unsere Gäste da waren. Mit unserem Bike-In haben wir in einigen Testrestaurants auch für Fahrradfahrer eine zusätzliche, weitgehend kontaktlose Abholmöglichkeit geschaffen.

2. Wir übernehmen Verantwortung für unsere Mitarbeiter.

Um die wirtschaftlichen Folgen der Pandemie für unsere Mitarbeiter in den Restaurants abzufedern, haben wir weitere Maßnahmen ergriffen. Etwa durch die Aufstockung des Kurzarbeitergeldes auf 90 Prozent und eine Personalpartnerschaft mit ALDI, bei der Mitarbeiter von geschlossenen bzw. eingeschränkt geöffneten Restaurants vorübergehend an ALDI vermittelt werden konnten.

3. Wir stehen an der Seite unserer Franchise-Nehmer und Lieferanten.

Besondere Zeiten erfordern besondere Maßnahmen – auch im Umgang mit unseren Partnern. So stundete McDonald's seinen Franchise-Nehmern während des Lockdowns u. a. Pachtzahlungen. Außerdem waren wir im ständigen Austausch mit unseren Lieferanten, um Transparenz und Planungssicherheit zu schaffen und die wirtschaftliche Stabilität aller Beteiligten sicherzustellen.

4. Wir engagieren uns innerhalb unserer Community.

Es gehört zu unserem Selbstverständnis, der Gesellschaft etwas zurückzugeben. In diesem Sinne spendete McDonald's Lebensmittel im Wert von über 300.000 €, die nicht in gewohntem Umfang von den Restaurants abgerufen wurden, an lokale Einrichtungen der Tafeln und der Caritas.

5. Wir arbeiten auch in der Krise an unseren Nachhaltigkeitszielen.

Corona hat vieles geändert – aber nicht unseren Einsatz für mehr Nachhaltigkeit. Auch wenn ein paar Anpassungen in unserem Fahrplan nötig waren, wollen wir in diesem Bereich keine Kompromisse eingehen und halten daher weiter an unseren Zielen fest! Erste Maßnahmen, etwa die Umstellung auf nahezu plastikfreie Dessertverpackungen, konnten bereits realisiert werden.

Klar ist: 2020 ist kein normales Jahr. Aber gemeinsam haben wir in der Krise Verantwortung gezeigt – für unsere Gäste, Mitarbeiter und Partner. Aber auch für die Entwicklung unserer Nachhaltigkeitsziele. Daran werden wir auch künftig gemeinsam weiterarbeiten – selbst wenn es nicht immer nach Plan läuft.

Holger Beeck
Vorstandsvorsitzender
McDonald's Deutschland

Dominik Neiss
Sprecher Franchisee
Leadership Council



Mehr hören.

Essen mit gutem Gewissen? Mehr Infos zu unserem Nachhaltigkeitsengagement liefert unser Podcast.

So nah, so gut!

Was uns wichtig ist:

Festhalten an unseren Werten – wie zum Beispiel ein klarer Fokus auf die heimische Landwirtschaft und transparente Informationen zu Nährwerten und Inhaltsstoffen.



Menge und Herkunft unserer Rohwaren 2019

Der Corona-Lockdown führte es deutlich vor Augen: Gerade in Krisenzeiten ist es wichtig, zu jeder Zeit Liefersicherheit gewährleisten zu können. McDonald's setzt – wo immer es möglich ist – auf heimische Zutaten und kurze Transportwege. Das unterstützt nicht nur die nationale Landwirtschaft, sondern ist auch die Basis für eine gute und beständige Versorgung.

2 %
aus dem Rest
der Welt

37 %
aus Europa

25.573 t TOMATEN 94 % E 6 % W

4.198 t ÄPFEL 22 % D 70 % E 8 % W

1.459 t KAFFEE 100 % W

28.347 t MILCH 99 % D 1 % E

133.710 t KARTOFFELN 70 % D 30 % E

11.591 t SALAT 31 % D 61 % E 8 % W

11.356 t ZWIEBELN 98 % E 2 % W

6.545 t KÄSE 32 % D 68 % E

4.362 t GURKEN 99 % D 1 % E

1.874 t EIER 45 % D 55 % E

36.103 t WEIZENMEHL 75 % D 25 % E

61 %
aus Deutschland

43.691 t RINDFLEISCH 88 % D 12 % E

5.923 t SCHWEINEFLEISCH 98 % D 2 % E

29.650 t HÄHNCHENFLEISCH 25 % D 75 % E

1.130 t FISCH 100 % W

925 t SHRIMPS 100 % W



Mehr hören.
Warum Regionalität
so wichtig ist?
Unser Podcast liefert
die Antworten.

Wissen, was drin ist:

Seit knapp 25 Jahren können sich Gäste im Restaurant über Inhaltsstoffe und Nährwerte unserer Produkte informieren. Über die Website und die McDonald's App geht's besonders schnell und einfach. Zukünftig gehen wir hier sogar noch einen Schritt weiter. Was genau wir vorhaben? Augen offen halten!



Zu 100 % aus
zertifiziert nach-
haltiger Fischerei –
unser Fisch



Zu 100 % aus
verantwortungsvoller
Aquakultur –
unsere Shrimps



Zu 100 % von Rainforest-
Alliance-zertifizierten
Farmen – der Kaffee für
unsere Heißgetränke



Mit zertifizierten
Bio-Produkten –
unser Happy Meal

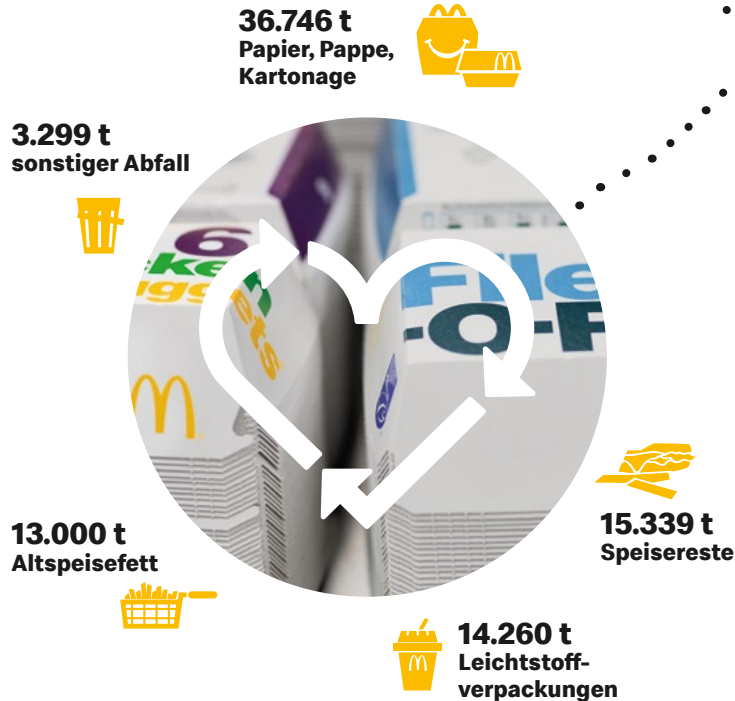
Immer mehr weniger!

Was uns wichtig ist:

Verpackungsreduktion, Recycling, weniger Müll: Wir gestalten unsere Verpackungen nachhaltig um – mit neuen Ideen, innovativen Materialien und im direkten Austausch mit unseren Gästen.

Denn dauerhaft nachhaltig wird es erst dann, wenn alle mitmachen.

**2019 verbrauchten wir
51.006 Tonnen Verpackungen.**



Social Distancing? Nicht für Mülleimer!

Corona hat vieles verändert: Wie etwa den Außer-Haus-Verkauf in unseren Restaurants, verbunden mit einem deutlich höheren Aufkommen an Take-away-Verpackungen. Neben regelmäßigen lokalen Müllsammel-Rundgängen motivierten wir im Anschluss mit einer Social-Media-Kampagne ebenso überzeugend wie unterhaltsam auch unsere Gäste, die Verpackungen immer korrekt zu entsorgen.

Vorab auf dem richtigen Weg

Ballonhalter aus Papier, Papierstrohhalm, Holzlöffel und Papierbecher für unser Eis: Schon vor der Umsetzungsfrist des EU-Verbots von Plastikeinwegverpackungen setzen wir auf Alternativen und planen weitere Optimierungen.

Plastikfrei verpackt – voll mit Spaß

Auch im Happy Meal arbeiten wir an der Reduktion von Plastik. So werden die Spielzeuge für unsere kleinsten Gäste zunehmend in Papier statt in Plastik verpackt. Als Alternative zum Spielzeug gibt es immer auch ein Buch als Geschenk im Happy Meal. Das Besondere: Für jedes verkaufte Happy Meal mit Buch gehen 10 Cent an die McDonald's Kinderhilfe Stiftung!

Nachhaltig informiert

Seit April 2019 werden die Papier-Becher in unseren Restaurants gesammelt, aufbereitet und wiederverwertet – z. B. als Papier für unser Nachhaltigkeitsupdate.

**100 % des eingesetzten
Frischfaserpapiers
stammen aus nach-
haltiger Forstwirtschaft,
zertifiziert durch PEFC
oder FSC.**



Mehr hören.
Praktisch oder ökologisch? Die Zukunft der Verpackungen diskutieren wir in unserem Podcast.

Tier? Wohl! Und mehr!

Was uns wichtig ist:

Gute Zutaten basieren auf hohen landwirtschaftlichen Standards – und auf der Offenheit, auch mal neue Wege zu gehen.



Erfolgreich etabliert: Tiergerechte Haltung, Tiergesundheit und weniger CO₂-Emissionen – mit „BEST Beef“ fördern wir nachhaltigere Strukturen und Standards in der Rinderhaltung, die über die gesetzlichen Vorgaben hinausgehen. Das Programm wurde 2019 neu aufgelegt. 2019 beteiligten sich daran **2.205 Landwirte** – für **29.228 Kühe** zahlte McDonald's einen „BEST Beef“-Bonus. Dies entspricht einem Anteil von 8 % an unserer gesamten Rindfleischmenge. Auch in den unsicheren Zeiten der Pandemie ist es uns wichtig, das Programm und damit die **Unterstützung der heimischen Landwirtschaft** weiter fortzuführen.



Richtig wichtig: Für unsere Frühstücksprodukte, Dips und Saucen werden ausschließlich **Freilandeier** verwendet. Wir bieten nur Fleisch von Hähnchen an, die mit **gentechnisch unveränderten Futtermitteln** aufgezogen wurden. In der Tierhaltung verzichten wir außerdem auf den Einsatz von Reserveantibiotika bei allen Hähnchenfleischprodukten und arbeiten daran, den Antibiotikaeinsatz weiter zu minimieren. An unseren **hohen Zielen und Standards** werden wir auch weiterhin festhalten.



Fleischlos beliebt: Vegane bzw. vegetarische Alternativen haben sich in unserem Angebot bewährt. Um unsere Produkte noch leckerer zu machen, nahmen wir uns das Feedback unserer Gäste zu Herzen und haben die Rezeptur unseres Big Vegan TS nach ihren Wünschen verbessert.



Klima wandeln!

Was uns wichtig ist:

Eine effektive CO₂-Reduktion braucht Ideen – und den Mut, sie umzusetzen.

Säulen des Wandels: Die Zukunft der Mobilität wird elektrisch. McDonald's ist Teil dieser Entwicklung: Wir stellen nicht nur unseren Mitarbeitern auch E- und Hybrid-Modelle als Dienstwagen zur Verfügung, sondern bauen auch die **Ladeinfrastruktur** an unseren Restaurants kontinuierlich aus. Bis 2025 haben wir uns das Ziel gesetzt, **alle Drive-Restaurants mit Schnellladesäulen** auszustatten.



**44.000 Bäume
gepflanzt**



Extra-Tag für den Klimaschutz: Am 29. Februar 2020 schenkte McDonald's dem Social Business Treedom seine komplette Werbezeit, um auf die weltweiten agroforstwirtschaftlichen Projekte der Organisation aufmerksam zu machen. Zudem bestand die Möglichkeit, in den McDonald's Restaurants einen Baum bei Treedom zu kaufen. Gemeinsam mit unseren Gästen konnten wir so rund 44.000 Bäume pflanzen lassen.

Mit Wasserkraft frittieren: Seit 2014 beziehen beinahe alle deutschen Restaurants ihren Strom **aus erneuerbaren Energien**. Ausnahmen bilden hier nur noch wenige Restaurants in Einkaufszentren oder Autobahnraststätten. 2019 wurden insgesamt **1.416 Restaurants** mit Ökostrom aus skandinavischer **Wasserkraft** betrieben.



**100 % Ökostrom
aus Wasserkraft**

Immer in deiner Nähe!

Was uns wichtig ist:

Auf McDonald's ist Verlass. Weil wir immer für unsere Gäste da sind – und zwar in guten wie in schweren Zeiten. Dafür sorgen wir gemeinsam mit unseren Franchise-Nehmern und mit den Angeboten der McDonald's Kinderhilfe Stiftung.

217

Franchise-Nehmer ...

... sind die Botschafter von McDonald's, die tagtäglich in ihren Restaurants **die Marke mit Leben erfüllen**. Aktuell betreiben unsere Franchise-Nehmer als eigenständige, mittelständische Unternehmer **94 % der deutschen Restaurants**. Mit ihrer Erfahrung und ihrem Know-how tragen sie wesentlich zum Erfolg von McDonald's bei und setzen immer wieder **wichtige Impulse** – z. B. im Hinblick auf unser **Nachhaltigkeits- und soziales Engagement**.

Wir begrüßen

2 Mio.

Gäste am Tag.



Erstes McDonald's Energieeffizienz Restaurant

Christian Eckstein
Seit Oktober 1998
35 Restaurants u. a. in Achim

63.313

Mitarbeiter

117

Lieferanten



Besonderes E-Sport Engagement

Erkan Tolan
Seit Mai 2017
17 Restaurants u. a. in Köln



Eines unserer McDonald's Restaurants mit E-Ladesäule

Nicole Klassa
Seit Januar 2009
Franchise-Nehmerin in 2. Generation
6 Restaurants u. a. in Bremervörde



Erster Inklusionsbetrieb im Landkreis Harburg

Frauke Petersen-Hanson
Seit Juli 2007
6 Restaurants u. a. in der Nordheide



Eines von drei Bike-In Testrestaurants

Oliver Mix
Seit Dezember 2013
11 Restaurants u. a. in Berlin



Organisation lokaler Müllsammel-Aktionen

Ingrid Ton
Seit Dezember 2011
6 Restaurants u. a. in Hamm



Erster McDonald's Standort mit einem Pfandsystem für Heißgetränke

Tim Hendriks
Seit Januar 2017
Franchise-Nehmer in 2. Generation
12 Restaurants u. a. in Augsburg



Mitglied des Kuratoriums der McDonald's Kinderhilfe Stiftung

Judith Lukacs
Seit Juni 1991
2 Restaurants u. a. in Wittlich

22

Ronald McDonald Häuser

6

Ronald McDonald Oasen



McDonald's Kinderhilfe

1.575

Azubis in drei Ausbildungswegen

77 %

unserer Azubis wurden 2019 übernommen.



Ganz bei euch!

Du willst mehr über McDonald's und seine Franchise-Nehmer erfahren?

Dann scanne einfach den QR-Code und schau nach, wer das lokale McDonald's Gesicht in deiner Nähe ist. Viel Spaß beim Entdecken!



... betreibt die **McDonald's Kinderhilfe Stiftung** bundesweit in der Nähe von bzw. direkt in Kinderkliniken. Dort finden die Familien schwer kranker Kinder **ein Zuhause auf Zeit** und gemeinsame Rückzugsorte während der Behandlungen – ein Angebot, das 2019 **14.719 Familien** nutzten. Gemeinsam mit seinen Lieferanten, Franchise-Nehmern und Gästen spendete McDonald's 2019 **rund 7,8 Mio. Euro an die Kinderhilfe Stiftung**. Auch während der Krise sind die Ronald McDonald Häuser durchgehend geöffnet, denn gerade in dieser außergewöhnlichen Zeit ist gegenseitige Unterstützung besonders wichtig.



Impressum

Redaktion

McDonald's Deutschland LLC
Sustainability: Daniel Neusser, Anne Zurek
Corporate Affairs: Tanja Rötger, Joana Witt,
Ramona Steer, Christine Rathjen

Gestaltung

Eberle GmbH Werbeagentur GWA
Goethestraße 115
73525 Schwäbisch Gmünd

Text

SALT WORKS GmbH
Blumenstraße 28
80331 München

Kontakt

McDonald's Deutschland LLC
Zweigniederlassung München
Drygalski-Allee 51
81477 München
www.mcdonalds.de/nachhaltigkeit
T: +49 89 78594 413
F: +49 89 78594 479
E-Mail: verantwortung@mcdonalds.de
Blog: www.change-m.de
Pressekontakt: presse@mcdonalds.de

Wenn nicht anders gekennzeichnet, stellt das vorliegende Nachhaltigkeitsupdate unsere wichtigsten Zahlen aus dem Geschäftsjahr 2019 vor. Alle Angaben in diesem Update beziehen sich auf die von McDonald's Deutschland selbst betriebenen Restaurants („unternehmenseigene Restaurants“), auf alle Restaurants in Deutschland und Luxemburg, die von Franchise-Nehmern betrieben werden, sowie die Verwaltung von McDonald's Deutschland. Sollte dies nicht der Fall sein, ist das entsprechend gekennzeichnet. Im Interesse der Leserfreundlichkeit verzichten wir im Text im Regelfall auf geschlechtsbezogene Dopplungen sowie auf die Benennung der Rechtsform der Unternehmen beziehungsweise gemeinnütziger Einrichtungen.

©2020 McDonald's

Vervielfältigung/Abdruck auch einzelner Grafiken, Bilder und Texte ist ohne schriftliche Einwilligung der McDonald's Deutschland LLC nicht erlaubt.



Projektpartner
Papier-
entwicklung



WRIN 96703-031