



# MCDONALD'S DEUTSCHLAND IN ZAHLEN

Supplement Corporate Responsibility  
Update Report 2014



# INHALT

## UNSERE LIEFERKETTE

Herkunft Rohwaren	2
Gütesiegel	3
Beschaffungsstandards	4
Verpackungsmaterialien	4



## UNSER ESSEN

Gästekommunikation	6
EU Pledge	6



## UNSERE UMWELT

CO <sub>2</sub> -Fußabdruck	7
Energieverbrauch und Emissionen im Restaurantbetrieb	8
Energieverbrauch im Restaurantbetrieb	8
Emissionen aus dem Restaurantbetrieb	9
Fuhrpark	10
Energieverbrauch und Emissionen aus Logistik	10
Wertstoffe und Recycling	11
Abfallmengen nach Materialfraktionen	11
Wiederverwertung	11



## UNSERE MITARBEITER

Beschäftigung	12
Vielfalt und Chancengleichheit	12
Berufsausbildung und Studium	14
Training und Weiterbildung	14



## UNSERE GESELLSCHAFT

Kinderhilfe Stiftung	15
----------------------	----



BEGLEITENDE ERKLÄRUNGEN	16
-------------------------	----

UNABHÄNGIGE PRÜFBESCHEINIGUNG	20
-------------------------------	----

# UNSERE LIEFERKETTE



Insgesamt haben wir 2014 rund 1.028 verschiedene Lebensmittel- und Verpackungsprodukte von 129 verschiedenen Lieferanten bezogen. Mit 31 Lieferanten arbeiten wir bereits seit über 30 Jahren zusammen. In Tonnen stammten 62 % unserer Rohwaren und damit der größte Anteil 2014 aus Deutschland, 34 % aus der EU und nur 4 % aus Ländern außerhalb der EU. Insgesamt 75 % unserer gesamten Einkaufsmenge (in Euro) stammte 2014 aus Deutschland.

## → HERKUNFT ROHWAREN

G4-EN1 Eingesetzte Materialien nach Gewicht oder Volumen  
G4-FP9 Anzahl Tiere nach Arten

### MENGE EINGESETZTER ROHWAREN 2014



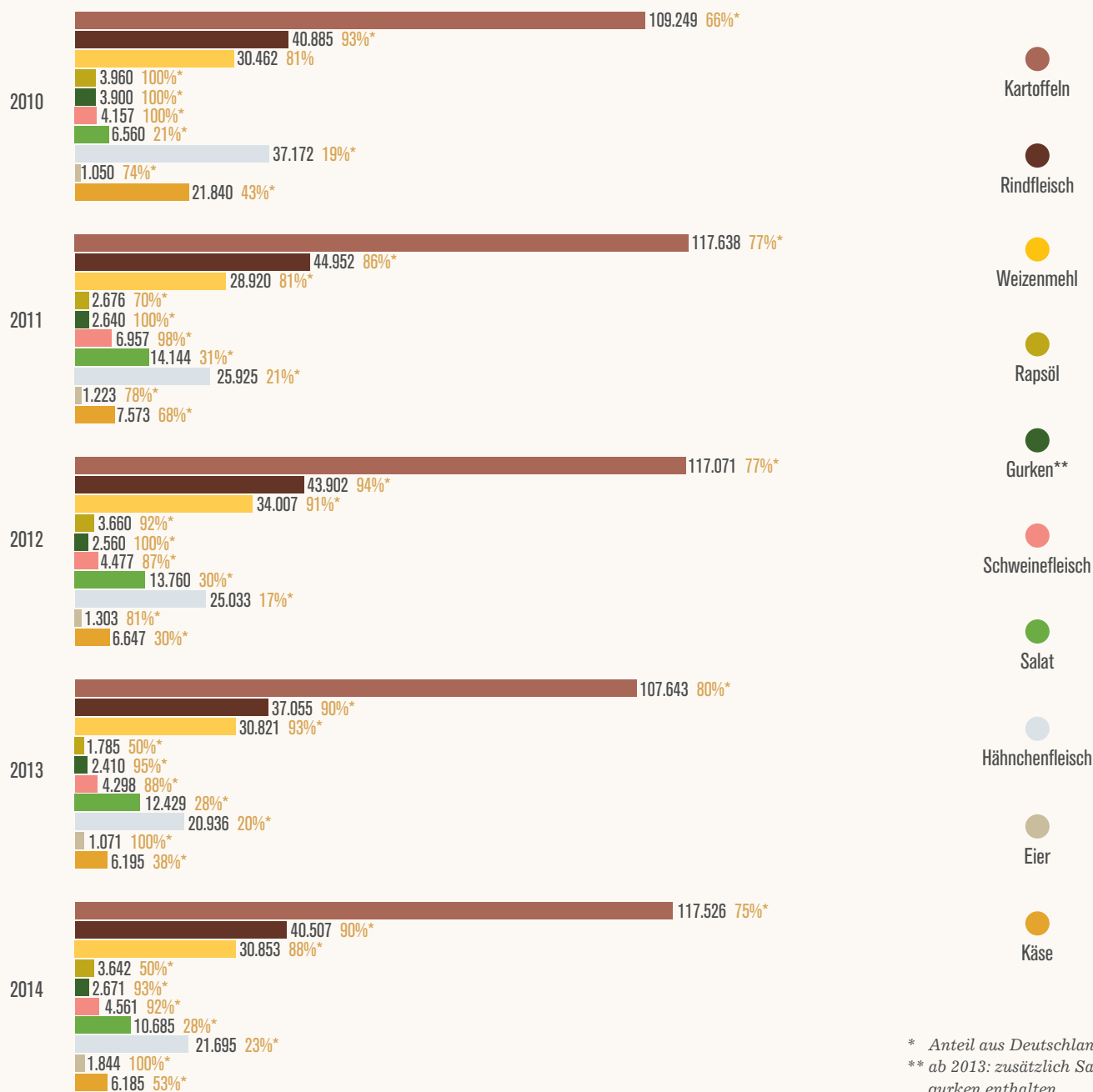
Rohware	Menge 2014 (in Tonnen)
Kartoffeln	117.526
Rindfleisch	40.507
Weizenmehl	30.853
Milch	30.744
Hähnchenfleisch	21.695
Öl	16.330
Zwiebeln	14.501
Salat	10.685
Zucker	8.747
Käse	6.185
Tomaten	5.698
Schweinefleisch	4.561
Äpfel	3.264
Gurken	2.671
Eier	1.844
Kaffee	1.237
Fisch	963
Erdbeeren	395
Bananen	373
Melonen	284
<b>Gesamt</b>	<b>319.064</b>

### HERKUNFT EINGESETZTER ROHWAREN 2014 (IN PROZENT)



Rohware	aus Deutschland	aus der EU	aus dem Rest der Welt
Kartoffeln	75%	25%	0%
Rindfleisch	90%	10%	0%
Weizenmehl	88%	10%	2%
Milch	50%	50%	0%
Hähnchenfleisch	23%	64%	13%
Öl	30%	58%	12%
Zwiebeln	0%	83%	17%
Salat	28%	70%	2%
Zucker	56%	43%	1%
Käse	53%	42%	5%
Tomaten	0%	69%	31%
Schweinefleisch	92%	8%	0%
Äpfel	4%	81%	15%
Gurken	93%	7%	0%
Eier	100%	0%	0%
Kaffee	0%	0%	100%
Fisch	0%	43%	57%
Erdbeeren	0%	78%	22%
Bananen	0%	0%	100%
Melonen	0%	52%	48%
<b>Gesamt</b>	<b>62%</b>	<b>34%</b>	<b>4%</b>

## MENGE UND ANTEIL DER HAUPTROHWAREN AUS DEUTSCHLAND 2010–2014 (IN TONNEN UND PROZENT\*)



## GÜTESIEGEL

G4-FP2 Einkaufsvolumen, das international anerkannten Beschaffungsstandards entspricht

McDonald's setzt bei Kaffee, Fisch und Beilagen in seinem Happy Meal auf etablierte Gütesiegel für einen nachhaltigen Konsum.

## GÜTESIEGEL (BEZOGEN AUF ROHWAREN IN TONNEN)

Gütesiegel	Rohware	Menge	Produkt	aus Deutschland	aus Europa	aus dem Rest der Welt
Bio	Äpfel	2.100	Bio Apfeltüte, Bio Apfelschorle	5%	72%	23%
Bio	Milch	1.323	Bio Milch, Bio Trinkjoghurt**	14%	86%	0%
Rainforest Alliance	Kaffee	1.237	koffeinhaltiger Kaffee	0%	0%	100%
MSC	Fisch	963	Filet-o-Fish, McFish*	0%	43%	57%

\* Seit 2015 nicht mehr im Verkauf

\*\* Seit August 2015 nicht mehr im Verkauf



### BIOPRODUKTE IM HAPPY MEAL

2014 haben wir insgesamt 2.100 Tonnen Bio Äpfel (für Bio Apfeltüten und Bio Apfelschorle) und 1.323 Tonnen Bio Milch (für Bio Milch und Bio Trinkjoghurt\*\*) eingekauft. In unserem Happy Meal befinden sich diverse Bioprodukte, darunter Bio Milch, Bio Apfeltüte, Bio Apfelschorle und auch ein Bio Trinkjoghurt\*\*. Im Februar 2014 wurde das Happy Meal um eine Portion Frucht erweitert. Neben Hauptspeise, Beilage und Getränk können unsere jungen Gäste seitdem auch aus drei Fruchtprodukten wählen: Bio Apfeltüte, Fruchtpüree („Fruchtquatsch“) und Bio Trinkjoghurt\*\*. Das deutsche staatliche Bio-Siegel kennzeichnet Erzeugnisse aus kontrollierter ökologischer Landwirtschaft, die nach den EU-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau hergestellt wurden. [www.bio-siegel.de](http://www.bio-siegel.de)



### RAINFOREST ALLIANCE-KAFFEE

2014 haben wir insgesamt 1.237 Tonnen Kaffee eingekauft, der von zertifizierten Farmen aus Süd- und Mittelamerika stammte. Seit 2008 sind 100% unseres koffeinhaltigen Kaffees Rainforest-Alliance-zertifiziert. Das Siegel Rainforest Alliance Certified™ wird an Farmen vergeben, wenn diese strenge Standards für eine nachhaltige Landwirtschaft erfüllen. [www.rainforest-alliance.org](http://www.rainforest-alliance.org)



### FISCH MIT DEM SIEGEL „MARINE STEWARDSHIP COUNCIL“ (MSC)

2014 haben wir insgesamt 963 Tonnen MSC-zertifizierten Fisch aus Polen, Litauen, den USA und Neuseeland eingekauft. Seit Oktober 2011 stammen 100% des in Deutschland für den Filet-o-Fish verwendeten Fisches aus nachhaltigem Fischfang, zertifiziert nach dem Marine Stewardship Council (MSC) Standard. Der MSC ist eine unabhängige und gemeinnützige Organisation, die ein Umweltsiegel für Fisch aus nachhaltiger Fischerei vergibt. Ziel ist es, die weltweite Überfischung der Meere zu verringern. [www.msc.org](http://www.msc.org)

\* seit 2015 nicht mehr im Verkauf

\*\* seit August 2015 nicht mehr im Verkauf

## BESCHAFFUNGSSTANDARDS

G4-FP2 Einkaufsvolumen, das international anerkannten Beschaffungsstandards entspricht

### RINDFLEISCH, GEFLÜGEL- UND SCHWEINEFLEISCH – QS-SYSTEM, GAP & IKB

Geflügelfleisch: verpflichtende Installierung und Umsetzung eines anerkannten Qualitätssicherungsstandards; alle Aufzuchtbetriebe sind extern nach mindestens einem international anerkannten Standard wie Global GAP, QS oder IKB auditiert.

GAP steht für Gute Agrarpraxis. Global GAP ist der weltweite Standard, der diese Praxis sicherstellt.

[www.globalgap.org/de](http://www.globalgap.org/de)

Integrierte Kettenüberwachung, kurz IKB, ist das landesweit einheitliche Qualitätssicherungssystem in den Niederlanden. Es sorgt für die Rückverfolgbarkeit und Qualität des niederländischen Hähnchenfleisches. Mittlerweile haben sich auch Unternehmen der europäischen und amerikanischen Geflügelwirtschaft den Regelungen des Systems angeschlossen. [www.gefluegel-info.de/ikb](http://www.gefluegel-info.de/ikb)

Das QS-System ist ein stufen- und unternehmensübergreifendes Qualitätssicherungssystem für die Herstellung, Verarbeitung und Vermarktung von Lebensmitteln. 2001 für Fleisch und Fleischwaren ins Leben gerufen, gilt es seit 2004 auch für Obst, Gemüse und Kartoffeln. [www.q-s.de](http://www.q-s.de)

Rindfleisch: Grundvoraussetzung für eine Teilnahme an BEST Beef (siehe S. 7 McDonald's Deutschland Corporate Responsibility Update Report 2014) ist eine Zertifizierung oder Anerkennung nach dem QS-System.

Schweinefleisch: Seit 2011 verarbeiten wir ausschließlich Schweinefleisch, das von nicht kastrierten Tieren und vom Qualitätsprogramm QS stammt.

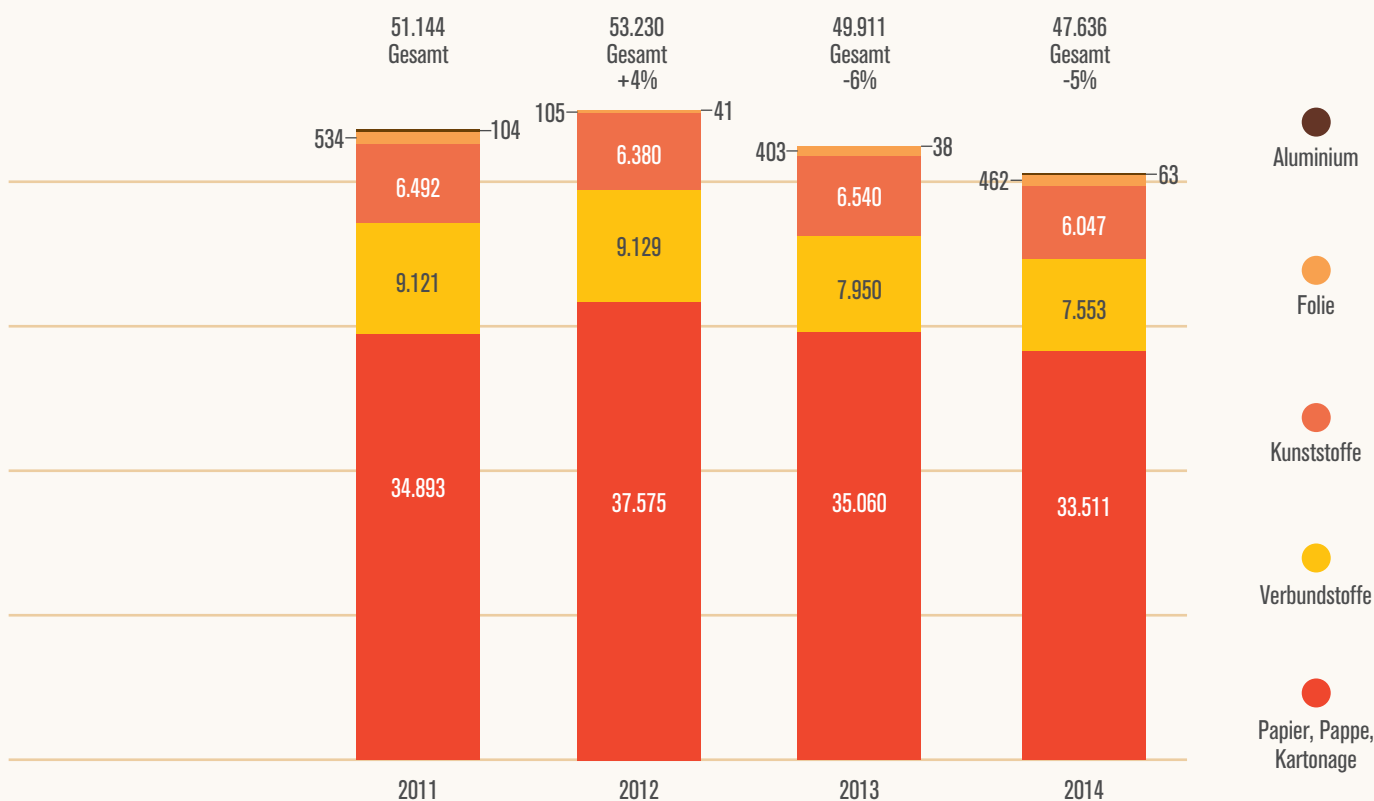
## → VERPACKUNGSMATERIALIEN

G4-EN1 Eingesetzte Materialien nach Gewicht oder Volumen

G4-EN2 Anteil der Sekundärrohstoffe am Gesamtmaterialeinsatz

Verpackungen zu reduzieren und damit Abfälle zu vermeiden, ist ein wichtiges Ziel von McDonald's Deutschland. Wir setzen möglichst Materialien aus nachwachsenden Rohstoffen ein. 2014 haben wir insgesamt 47.636 Tonnen Verpackungsmaterial verbraucht. Das sind fünf Prozent weniger als im Vorjahr (2013: 49.991). Dieses Gesamtverpackungsvolumen beinhaltet Verpackungen, in denen wir unsere Produkte an unsere Gäste verkaufen, Verpackungen, die beim Transport ins Restaurant oder in der Restaurantküche anfallen sowie sogenannte stoffgleiche Nichtverpackungen wie Servietten, Strohhalme oder Werbeflyer. Mit 70 Prozent besteht der Großteil unserer Verpackungen aus Papier, Pappe oder Kartonage. 16 Prozent sind Verbundstoffe, 13 Prozent Kunststoffe und bei einer jeweils sehr kleinen Menge handelt es sich um Folie (0,9 Prozent) und Aluminium (0,1 Prozent).

## VERPACKUNGSMENGE NACH MATERIALARTEN 2011–2014 (IN TONNEN)



Verpackungsmenge gesamt	51.144	53.230	49.911	47.636
davon In-Haus verkauft*	33.388	34.488	33.067	31.910
davon Außer-Haus verkauft**	17.756	18.742	16.924	15.726

\* Verzehr im Restaurant  
\*\* Verzehr außerhalb des Restaurants

## VERPACKUNGSMENGE PRO RESTAURANTBESUCH 2011–2014



in Gramm je Guest Count*	2011	2012	2013	2014
	85,8	91,0	91,0	92,3

\*Guest Count misst die Anzahl der Gästetransaktionen auf Basis der abgeschlossenen Kassenvorgänge in den Restaurants.

## ZUSAMMENSETZUNG UNSERER VERPACKUNGEN (IN PROZENT)

	2011	2012	2013	2014
Nachwachsende Rohstoffe Anteil an Serviceverpackungen	90%	90%	89%	91%
Durchschnittliches Gewicht pro Einheit in Gramm	5,47	5,6	5,47	5,26

2014 haben wir begonnen, auf Frischfaserpapier aus zertifiziert nachhaltiger Forstwirtschaft umzustellen.

## ANTEIL RECYCLER MATERIALIEN IN VERPACKUNGEN 2010–2014 (IN PROZENT)

	2010	2011	2012	2013	2014
Wesentliche Produktverpackungen Burger-Schachteln (sog. Clamshells), Faltkartons (u.a. für Chicken McNuggets), Pommes-Frites-Verpackungen, Happy-Meal-Boxen, Verpackung für Apfeltaschen und alle Frühstücksprüfekte	65%	69%	72%	76%	73%
Außer-Haus-Tüte	58%	58%	100%	100%	100%
Durchschnittlicher Anteil recycelter Materialien an Papierverpackungen	51%	52%	50%	52%	53%

# UNSER ESSEN



## → GÄSTEKOMMUNIKATION

G4-PR6 Verkauf verbotener oder umstrittener Produkte

G4-PR7 Gesamtzahl der Fälle von Nichteinhaltung von Vorschriften oder freiwilligen Verhaltensregeln in Bezug auf Werbung einschließlich Anzeigen, Verkaufsförderung und Sponsoring, dargestellt nach Art der Folgen

Unseren Gästen stehen verschiedene Kanäle zur Verfügung, um sich über McDonald's zu informieren oder direkt mit uns in Kontakt zu treten. Alle Fragen rund um unser Essen können zudem auf [frag.mcdonalds.de](http://frag.mcdonalds.de) sowie per Mail, Post oder Telefon an unseren Kundenservice gerichtet werden. Neben unserer Fragen-Plattform spielen dabei unsere Facebook-, Twitter- und Google+ -Seite zusammen mit dem YouTube-Kanal eine wichtige Rolle.

Über den Kundenservice (per Telefon, Post oder E-Mail) gab es 2014 rund 70.000 Anfragen. Insgesamt 53 Prozent davon waren Gästebeschwerden und 45 Prozent waren konkrete Anfragen. 2014 sind knapp 8.500 Fragen über „Unser Essen. Eure Fragen.“ eingegangen und von einem Redaktionsteam individuell beantwortet worden (Juni 2013–Dezember 2014: 21.555).

Besonders häufig ging es um die Produktqualität, die Herkunft der Rohwaren, gluten- und laktosefreie Produkte, vegetarische und vegane Produkte, die Tierhaltung und gentechnisch veränderte Organismen. Die Dialoge sind für alle Nutzer der Plattform sichtbar.

## KONTAKTE McDONALD'S KUNDENSERVICE 2010–2014

Kontakte McDonald's Kundenservice	2010	2011	2012	2013	2014
– davon Anfragen	69.697	73.034	74.946	71.015	69.978
	35.809	32.134	34.732	30.622	31.398

## → EU PLEDGE

G4-PR7 Gesamtzahl der Fälle von Nichteinhaltung von Vorschriften oder freiwilligen Verhaltensregeln in Bezug auf Werbung einschließlich Anzeigen, Verkaufsförderung und Sponsoring, dargestellt nach Art der Folgen

McDonald's Deutschland ist seit Januar 2012 Mitglied des EU Pledge, einer Initiative zur freiwilligen Selbstregulierung im Bereich der Kinderwerbung. Die Regeln sind auf [www.eu-pledge.eu](http://www.eu-pledge.eu) einsehbar. 2014 gab es seitens McDonald's Deutschland keine Verstöße.

# UNSERE UMWELT



## → CO<sub>2</sub>-FUßABDRUCK

G4-EN15 Direkte THG-Emissionen (Scope 1)

G4-EN17 Weitere indirekte energiebezogene THG-Emissionen (Scope 3)

Durch die schrittweise Umstellung unserer Restaurants auf Ökostrom, die wir 2014 erfolgreich abgeschlossen haben, konnten wir unsere CO<sub>2</sub>-Emissionen über die letzten Jahre deutlich senken.

### CO<sub>2</sub>-EMISSIONEN McDONALD'S DEUTSCHLAND 2011-2014 (IN 1000 TONNEN)

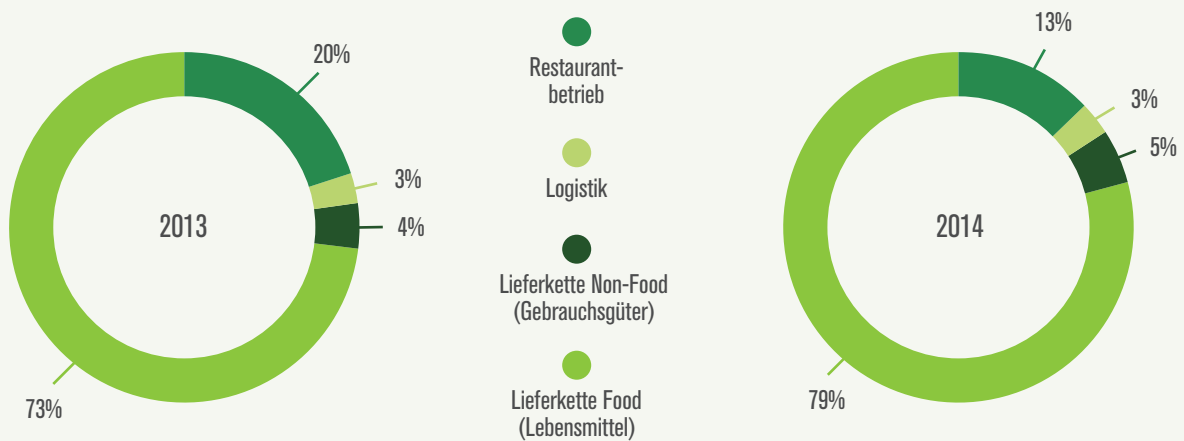


Die gesamten CO<sub>2</sub>-Emissionen von McDonald's Deutschland wurden im Berichtsjahr 2014 um 11% im Vergleich zum Vorjahr gesenkt. Die Reduktion resultiert sowohl aus der Umstellung auf 100% Ökostrom als auch aus Optimierungen (z. B. Energiekontrollsysteme, Gebäude und Küchentechnik) in den Restaurants. Dadurch konnte auch der CO<sub>2</sub>-Fußabdruck des Restaurantbetriebes von McDonald's Deutschland bezogen auf die gesamten CO<sub>2</sub>-Emissionen von 20% auf 13% reduziert werden.

2014 hat McDonald's Europe das Berechnungsmodell für den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck auf Basis der in den letzten Jahren gewonnenen Erkenntnisse und einer verbesserten Datenverfügbarkeit überarbeitet. Aus rechtlichen Gründen ist McDonald's Deutschland Inc. auch für neun Restaurants in Luxemburg zuständig, und diese sind daher in die CO<sub>2</sub>-Kalkulation mit einbezogen worden.



## CO<sub>2</sub>-EMISSIONEN McDONALD'S DEUTSCHLAND (IN PROZENT), BEZOGEN AUF UNSERE WERTSCHÖPFUNGSKETTE 2013-2014



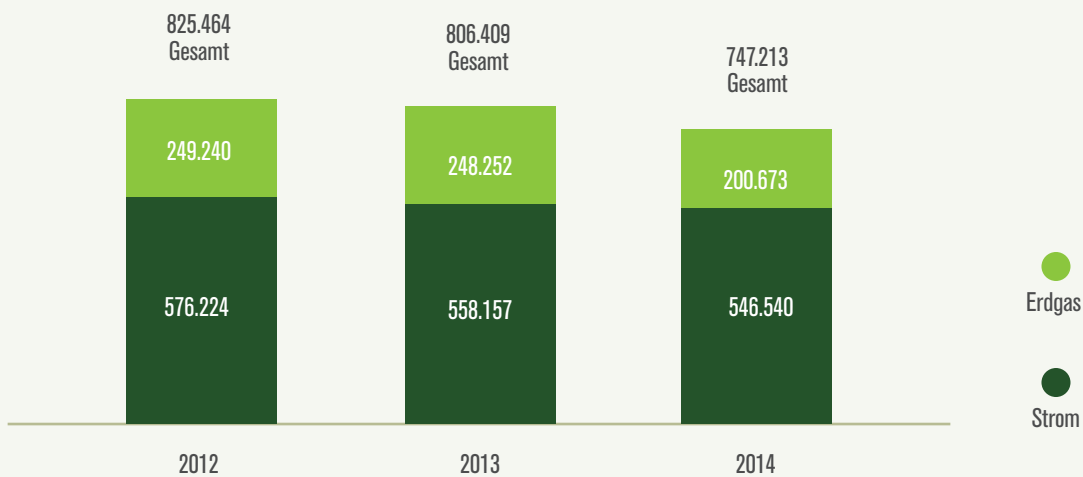
Angaben für den Restaurantbetrieb basieren im Wesentlichen auf landesspezifischen Emissionsfaktoren, Angaben für die Logistik und die Lieferkette basieren auf durchschnittlichen europäischen Emissionsfaktoren.

## → ENERGIEVERBRAUCH UND EMISSIONEN IM RESTAURANTBETRIEB

G4-EN3 Energieverbrauch innerhalb der Organisation  
 G4-EN15 Direkte THG-Emissionen (Scope 1)  
 G4-EN16 Indirekte energiebezogene THG-Emissionen (Scope 2)

### ENERGIEVERBRAUCH IM RESTAURANTBETRIEB

#### ENERGIEVERBRAUCH UNSERER RESTAURANTS GESAMT 2012-2014 (IN MWH) GEPRÜFT



#### Erdgas Gesamtverbrauch

Erdgas wird von einem Großteil unserer Restaurants zum Heizen, aber auch für gasbetriebene Küchengeräte wie Grills oder Fritteusen verwendet.

In Deutschland nutzten in 2014 von allen geöffneten Restaurants 1.104 Restaurants Erdgas (2010: 1.012 Restaurants, 2011: 1.046 Restaurants, 2012 und 2013: 1.107 Restaurants). Die Erdgasverbräuche wurden auf Basis der vergleichbaren Restaurants (ganzjährig geöffnet) mit vorliegenden, validen Erdgas-Verbrauchsdaten (2010: 905 Restaurants, 2011: 979 Restaurants, 2012: 1.001 Restaurants; 2013: 988 Restaurants; 2014: 957 Restaurants) hochgerechnet.

## Strom Gesamtverbrauch

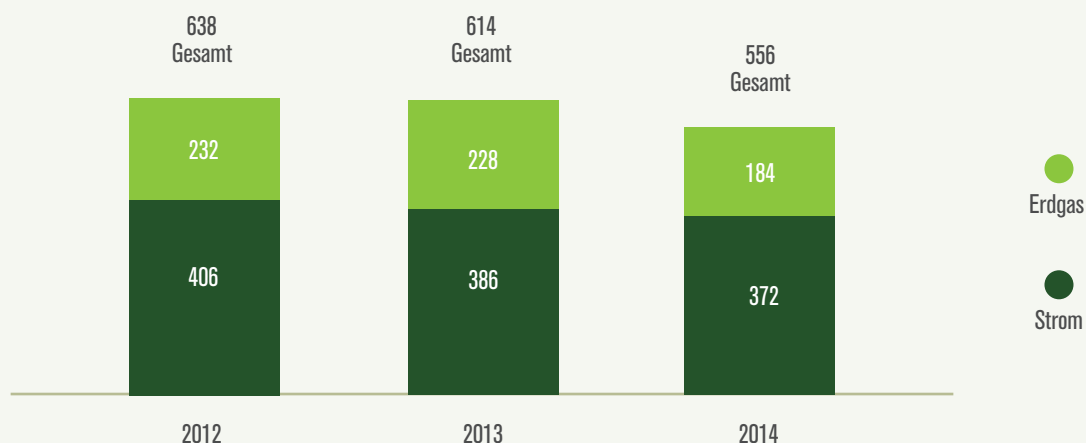
2014 haben wir 100% des Strombedarfs unserer Restaurants in Deutschland aus erneuerbaren Quellen gedeckt.

Stromverbrauch aller in Deutschland geöffneten Restaurants: Die Stromverbräuche wurden auf Basis der vergleichbaren Restaurants (ganzjährig geöffnet) mit vorliegenden, validen Strom-Verbrauchsdaten (2010: 1.288 Restaurants, 2011: 1.322 Restaurants; 2012: 1.365 Restaurants; 2013: 1.384 Restaurants; 2014: 1.394 Restaurants) hochgerechnet.

## Energieverbrauch pro Restaurant

Über die letzten Jahre konnten wir den durchschnittlichen Jahresverbrauch an Strom und Erdgas in allen ganzjährig geöffneten Restaurants kontinuierlich senken.

### DURCHSCHNITTLICHER ENERGIEVERBRAUCH EINES VERGLEICHBAREN RESTAURANTS 2012–2014 (IN MWH)



## EMISSIONEN AUS DEM RESTAURANTBETRIEB

Durch den gesteigerten Einkauf von Strom aus erneuerbaren Quellen (2012: 50 Prozent; 2013: 75 Prozent; 2014: 100 Prozent der „steuerbaren“ Restaurants, siehe auch S. 18) und Energieoptimierungen haben wir unsere CO<sub>2</sub>-Emissionen im Bereich Stromverbrauch 2014 um rund 82.000 Tonnen gegenüber 2013 gesenkt. Das entspricht einer Reduktion von rund 83% Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Insgesamt betrug die Summe unserer restaurantbezogenen direkten und indirekten CO<sub>2</sub>-Emissionen (Scope 1 und 2) 137.609 Tonnen, rund 41 Prozent weniger als im Jahr 2013.

### CO<sub>2</sub>-EMISSIONEN AUS DEM BETRIEB UNSERER RESTAURANTS IN TONNEN 2011–2014 (SCOPE 1 UND 2)

	2011	2012	2013	2014
Stromverbrauch	294.807	203.237	99.896	17.379
Heizung	64.581	64.611	71.795	58.297
Kühlmittel	11.793	10.922	11.157	11.032
Restaurantgebäude, Wasserverbrauch u. Abfall	10.049	11.175	10.262	10.407
Fuhrpark, Flugkilometer & Bürogebäude	7.122	6.589	5.198	4.565
Pendelverkehr Mitarbeiter	33.905	34.731	35.371	35.929
<b>Gesamt</b>	<b>422.257</b>	<b>331.265</b>	<b>233.679</b>	<b>137.609</b>

### CO<sub>2</sub>-EMISSIONEN AUS DEM RESTAURANTBETRIEB PRO RESTAURANTBESUCH (SCOPE 1 UND 2)

	2011	2012	2013	2014
CO <sub>2</sub> -Emissionen je Guest Count* (kg/GC)	0,71	0,56	0,42	0,27

\*Guest Count misst die Anzahl der Gästetransaktionen auf Basis der abgeschlossenen Kassenvorgänge in den Restaurants.

## FUHRPARK

Seit Anfang 2012 schreibt unsere interne Car Policy CO<sub>2</sub>-Grenzwerte für alle Fahrzeuge vor und umfasst zudem ein CO<sub>2</sub>-Kompensationsmodell. Damit wollen wir unser langfristiges Ziel einer durchschnittlichen CO<sub>2</sub>-Emission von unter 100 Gramm je Kilometer bis 2020 schrittweise erreichen. Unser Fuhrpark umfasste zum Jahresende 2014 insgesamt 468 Fahrzeuge. Seit 2012 konnten wir die CO<sub>2</sub>-Emissionen um 8% reduzieren.

### ÜBERSICHT FUHRPARK McDONALD'S DEUTSCHLAND INC.

		Einheit	2011	2012	2013	2014
Im Berichtszeitraum neu angeschaffte Fahrzeuge: durchschnittliche CO <sub>2</sub> -Emissionen pro Kilometer		gr/km	n/a	130	117	119
Firmenflotte gesamt: durchschnittliche CO <sub>2</sub> -Emissionen pro Kilometer		gr/km	n/a	136	130	125
Kraftstoffverbrauch gesamt	<small>GEPRÜFT</small> <input checked="" type="checkbox"/>	l Diesel	767.326	919.999	990.636	1.001.412
Gefahrene Kilometer gesamt	<small>GEPRÜFT</small> <input checked="" type="checkbox"/>	km	10.235.401	13.019.533	15.158.047	16.655.036
Anzahl Fahrzeuge	<small>GEPRÜFT</small> <input checked="" type="checkbox"/>	Fahrzeuge	n/a	443	467	468

## → ENERGIEVERBRAUCH UND EMISSIONEN DURCH LOGISTIK

G4-EN4 Energieverbrauch außerhalb der Organisation

G4-EN30 Erhebliche ökologische Auswirkungen durch den Transport von Produkten und anderen Gütern und Materialien, die für die Geschäftstätigkeit der Organisation verwendet werden, sowie durch den Transport von Mitgliedern der Belegschaft

Die HAVI Logistics GmbH organisiert seit 1981 die Beschaffung von Waren unterschiedlicher Lieferanten sowie die Lagerung und die Auslieferung nahezu aller Food- und Non-Food-Produkte in alle unsere Restaurants in ganz Deutschland. Der bei HAVI Logistics GmbH für McDonald's Deutschland entstandene Gesamtenergieverbrauch lag 2014 bei 116.761 Megawattstunden.

### ENERGIEVERBRAUCH DER HAVI LOGISTICS GMBH FÜR McDONALD'S DEUTSCHLAND GESAMT

		2011	2012	2013	2014
Energieverbrauch gesamt (in MWh)	<small>GEPRÜFT</small> <input checked="" type="checkbox"/>	127.848	130.726	122.489	116.761
CO <sub>2</sub> -Emissionen gesamt (in t)		36.036	37.903	34.968	35.585

### ENERGIEVERBRAUCH DER HAVI LOGISTICS GMBH FÜR McDONALD'S DEUTSCHLAND PRO AUSGELIEFERTE TONNE

		2011	2012	2013	2014
Energieverbrauch pro ausgelieferte Tonne (in KWh)	<small>GEPRÜFT</small> <input checked="" type="checkbox"/>	255	259	263	264
CO <sub>2</sub> -Emissionen pro ausgelieferte Tonne (in t)		72	75	75	80

## → WERTSTOFFE UND RECYCLING

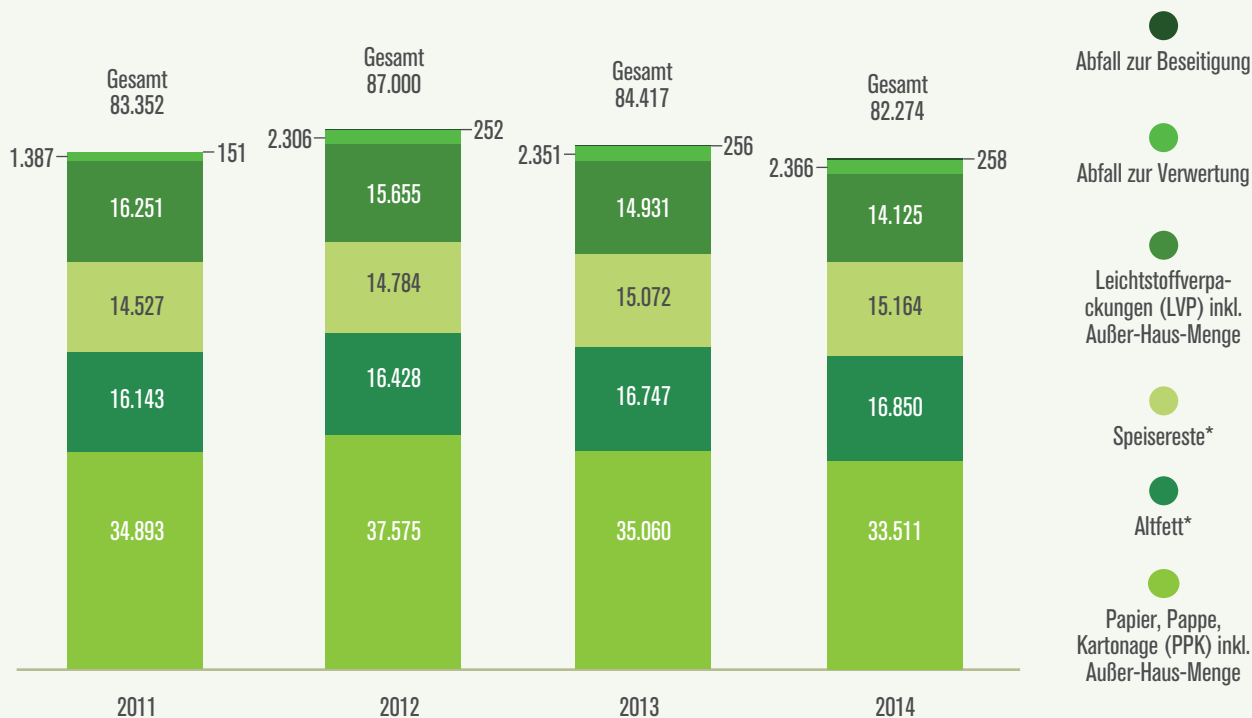
G4-EN23 Gesamtgewicht des Abfalls nach Art und Entsorgungsmethode

Im Jahr 2014 wurden in unseren Restaurants 82.274 Tonnen Abfälle verursacht.

### ABFALLMENGEN NACH MATERIALFRAKTIONEN

Papier, Pappe und Kartonage (PPK) stellt mit einem Anteil von 41 Prozent die größte Fraktion der Abfälle bei McDonald's Deutschland dar. Altfett ist nach Gewicht mit 20 Prozent die zweitgrößte Fraktion. Speisereste und Leichtstoffverpackungen (LVP) machen jeweils einen Gewichtsanteil von 18 Prozent aus.

### ABFALLMENGEN NACH MATERIALFRAKTIONEN 2011-2014 (IN TONNEN) GEPÜFT



\* Hochrechnung auf Basis einer Befragung von 2012 zur Anzahl, Größe und zum Entsorgungsrhythmus der Behälter

### WIEDERVERWERTUNG

Die im Restaurant verbleibenden Verpackungen unserer Gäste werden genauso wie die Transportverpackungen und wie stoffgleiche Nichtverpackungen von unseren Mitarbeitern nach Fraktionen getrennt und im Anschluss in den Wertstoffkreislauf zurückgeführt. McDonald's Deutschland erfüllt dabei die vom Gesetzgeber vorgegebenen Verwertungsquoten.

### MENGE UND VERWERTUNG JE MATERIALFRAKTION

Papier, Pappe, Kartonage (PPK)	Stoffliche Verwertung PPK zu 71,1%*
Leichtstoffverpackungen (LVP)	Stoffliche Verwertung Kunststoffe zu 62,5%, Verbunde zu 60% und Aluminium zu 62,5%*
Speisereste	größtenteils Strom- und Wärmeerzeugung über Biogasanlage
Altfett	größtenteils Verwertung zu Biodiesel
Abfall zur Verwertung	größtenteils energetische Verwertung
Abfall zur Beseitigung	größtenteils thermische Verwertung

\* Quelle: Angaben aus dem Mengenstromnachweis 2014

# UNSERE MITARBEITER



G4-10 Gesamtanzahl der Beschäftigten

G4-LA2 Betriebliche Leistungen, die nur Vollzeitbeschäftigten, nicht aber Mitarbeitern mit befristeten Arbeitsverträgen oder Teilzeitbeschäftigten gewährt werden, nach Hauptgeschäftsstandorten

G4-LA10 Programme für Kompetenzmanagement und lebenslanges Lernen, die zur fortdauernden Beschäftigungsfähigkeit der Mitarbeiter beitragen und diese im Umgang mit dem Berufsausstieg unterstützen

G4-LA12 Zusammensetzung der Kontrollorgane und Aufteilung der Mitarbeiter nach Mitarbeiterkategorien in Bezug auf Geschlecht, Altersgruppe, Zugehörigkeit zu einer Minderheit und andere Diversitätsindikatoren

## → BESCHÄFTIGUNG

McDonald's ist der größte Arbeitgeber in der Gastronomie in Deutschland. 2014 beschäftigten wir gemeinsam mit unseren Franchise-Nehmern insgesamt 57.438 Mitarbeiter.

### ANZAHL DER MITARBEITER 2011–2014\*

	2010	2011	2012	2013	2014
Crew	52.029	53.420	53.488	50.896	47.790
Restaurantmanagement	7.454	7.580	7.695	7.575	7.484
Auszubildende	2.263	2.279	2.147	1.892	1.601
Verwaltung	530	545	556	583	563
<b>Mitarbeiter gesamt</b>	<b>62.276</b>	<b>63.886</b>	<b>63.889</b>	<b>60.946</b>	<b>57.438</b>

\*firmeneigene und Franchise-Restaurants sowie Verwaltung

### MITARBEITER NACH BESCHÄFTIGungsverhältnis 2014 (IN PROZENT)\*

	Vollzeit	Teilzeit	kurzfristig beschäftigt	geringfügig beschäftigt
Crew	23%	49%	16%	12%
Restaurantmanagement inkl. Azubis	91%	7%	1%	1%

\*firmeneigene Restaurants

## → VIelfalt und Chancengleichheit

### MITARBEITER NACH Geschlecht 2014 (IN PROZENT)\*

	Männer	Frauen
Crew	46%	54%
Restaurantmanagement inkl. Azubis	54%	46%
Verwaltung	51%	49%
<b>Mitarbeiter gesamt</b>	<b>47%</b>	<b>53%</b>

\*firmeneigene Restaurants und Verwaltung

Der Anteil von Männern und Frauen ist in unseren firmeneigenen Restaurants etwa gleich. 54 Prozent unserer Crew-Mitarbeiter sind Frauen, im Restaurantmanagement sind es 41 Prozent.

## FRAUEN IN FÜHRUNGSPPOSITIONEN 2014 (IN PROZENT)\*



	Männer	Frauen
<b>Verwaltung</b>	<b>69%</b>	<b>31%</b>
Vorstand und Direktoren	81%	19%
Abteilungs- und Teamleiter	67%	33%
<b>Restaurants</b>	<b>53%</b>	<b>47%</b>
Restaurantmanager	60%	40%
Assistants & Schichtführer	52%	48%

\*firmeneigene Restaurants und Verwaltung

## MITARBEITER NACH ALTER 2014 (IN PROZENT)\*



	unter 30 Jahre	30-50 Jahre	über 50 Jahre
Crew	47%	43%	10%
Restaurantmanagement inkl. Azubis	38%	52%	10%
Verwaltung	10%	70%	20%

\*firmeneigene Restaurants und Verwaltung

## MITARBEITER NACH STAATSANGEHÖRIGKEIT 2014 (IN PROZENT)\*



	deutsche Staatsbürger	EU-Staatsbürger (außer D.)	Staatsbürger außerhalb EU
Crew	51%	21%	28%
Restaurantmanagement inkl. Azubis	78%	8%	14%
Verwaltung	93%	5%	2%

\*firmeneigene Restaurants und Verwaltung

## ANZAHL DER MITARBEITER MIT BEHINDERUNG 2011-2014\*



	2011	2012	2013	2014
Mitarbeiter mit Behinderung	740	828	863	838

\*firmeneigene und Franchise-Restaurants sowie Verwaltung

## → BERUFSAUSBILDUNG UND STUDIUM

Wir bieten bundesweit drei Ausbildungswege an: die Ausbildung zur „Fachkraft im Gastgewerbe“ (FKGS), die Ausbildung zum „Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie“ (FASY) sowie ein Duales Studium (BA).

### PERSONEN IN AUSBILDUNG IN FIRMENEIGENEN UND FRANCHISE-RESTAURANTS 2011–2014

	2011	2012	2013	2014
Azubis FKGS	477	513	449	360
Azubis FASY	1684	1480	1296	1095
Duale Studenten	148	154	147	146
<b>Azubis &amp; Studenten (gesamt)</b>	<b>2279</b>	<b>2147</b>	<b>1892</b>	<b>1601</b>

## → TRAINING UND WEITERBILDUNG

In unseren regionalen Trainingscentern in Berlin, Hamburg, Düsseldorf, Offenbach und München schulen wir unser Restaurantmanagement. Darüber hinaus befindet sich in München die sogenannte „Hamburger University“ – eins von sieben Schulungszentren der McDonald’s Corporation weltweit.

### ANZAHL DER ANGEBOTENEN KURSE UND TEILNEHMER 2010–2014

	2010	2011	2012	2013	2014
Teilnehmer Regionale Schulungszentren	14.467	10.866	8.928	8.353	9.236
Teilnehmer Hamburger University	1.529	1.579	1.844	1.564	1.796
<b>Teilnehmer Gesamt</b>	<b>15.996</b>	<b>12.445</b>	<b>10.772</b>	<b>9.917</b>	<b>11.032</b>
Kursangebot Hamburger University	80	92	100	81	136
Kursangebot Regionale Schulungszentren	2.139	1.642	1.299	1.266	1.201
<b>Angebote Gesamt</b>	<b>2.219</b>	<b>1.734</b>	<b>1.399</b>	<b>1.347</b>	<b>1.337</b>

# UNSERE GESELLSCHAFT



## → KINDERHILFE STIFTUNG

G4-SO1 Prozentsatz der Geschäftsstandorte, bei denen Maßnahmen zur Einbindung lokaler Gemeinschaften, Folgenabschätzungen und Förderprogramme umgesetzt wurden

### NÄHE HILFT HEILEN

Seit 1987 widmet sich die McDonald's Kinderhilfe Stiftung in Deutschland der Gesundheit und dem Wohlbefinden von Kindern. Diesen Stiftungszweck setzt sie über vier Programme um.

### RONALD McDONALD HÄUSER

Die Ronald McDonald Häuser bieten Familien ein Zuhause auf Zeit, wenn ihre schwer kranken Kinder in der nahe gelegenen Kinderklinik stationär behandelt werden. Dort können die Angehörigen Kraft tanken, um sie ihrem Schützling weiterzugeben. So hilft Nähe heilen. Allein im Jahr 2014 haben 5.960 Familien durchschnittlich 17 Tage in den Ronald McDonald Häusern gewohnt.

### RONALD McDONALD OASEN

Die Ronald McDonald Oasen bieten direkt im Krankenhaus Ruhe und Geborgenheit. In wohnlicher Atmosphäre kann die ganze Familie Wartezeiten überbrücken und Ablenkung finden. 6.976 Familien wurden 2014 in den Ronald McDonald Oasen aufgenommen.

### KINDERGESUNDHEITSMOBIL

Seit September 2012 ergänzt das erste Kindergesundheitsmobil Deutschlands das Angebot der medizinischen Regelversorgung und der bestehenden Hilfsangebote der Stadt Essen. Träger des Dienstes sind die Stadt Essen, der Ortsverband Essen des Deutschen Kinderschutzbundes und die McDonald's Kinderhilfe Stiftung. Das Mobil bringt Eltern und Kindern direkt vor Ort Gesundheitsthemen näher und trägt so zur Verbesserung der Kindergesundheit bei. Im Jahr 2014 haben 9.573 Besucher das Angebot genutzt.

### FÖRDERPROGRAMM

Die Kinderhilfe unterstützt ausgewählte Programme, die sich der Gesundheit und dem Wohlbefinden von Kindern widmen, wie z. B. „Die Arche“, die sich um hilfsbedürftige Kinder unter der Armutsgrenze kümmert, oder die Hilfsorganisation „nph deutschland e. V.“.

### EINNAHMEN DURCH SPENDEN 2010–2014 (IN TAUSEND EURO)

	2010	2011	2012	2013	2014
McDonald's Franchise-Nehmer und Lieferanten	2.909	3.284	3.405	3.449	3.241
Charity-Aktionen	419	740	751	921	974
Benefiz-Gala	1.263	1.362	1.352	921	911
Spendenhäuschen	2.363	2.580	2.852	2.810	2.996
<b>Gesamte Spenden und Erlöse</b>	<b>6.954</b>	<b>7.966</b>	<b>8.333</b>	<b>8.101</b>	<b>8.122</b>



# BEGLEITENDE ERKLÄRUNGEN

## G4-10 & G4-LA12

### Generelle Hinweise zu Beschäftigtenzahlen

- Generell ist darauf hinzuweisen, dass Zahlen zu Beschäftigten unserer Franchise-Nehmer auf freiwilligen Angaben unserer Franchise-Nehmer beruhen, weshalb einige Kennzahlen ausschließlich für die von McDonald's Deutschland selbst betriebenen Restaurants, sogenannte McOpCo Restaurants, sowie die Verwaltungsstandorte von McDonald's Deutschland berichtet werden. Dies ist jeweils pro Kennzahl explizit ausgewiesen.
- Generelle Maßgabe für die berichteten Beschäftigtenzahlen von McDonald's Deutschland waren die intern bei McDonald's Deutschland gängigen und einheitlich genutzten Definitionen.
  - Berichtet werden im Sinne der globalen, konzernweiten Vergleichbarkeit nur aktive Beschäftigte. Nicht enthalten sind nach dieser Definition alle Beschäftigten, die zum Stichtag krank, ohne Lohnfortzahlung, in Mutterschutz, Elternzeit oder in unbezahltem Urlaub waren, oder sonstige ruhende Beschäftigungsverhältnisse.
  - Die berichtete Anzahl der Verwaltungsmitarbeiter umfasst keine Auszubildenden, Werkstudenten oder Praktikanten, die zum Stichtag in der Verwaltung beschäftigt waren.
- Aufgrund interner Restaurantverkäufe von Franchise-Nehmern an McDonald's Deutschland oder andersherum kann es stichtagsbezogen zu geringen (kleiner ein Prozent) Abweichungen der Aufschlüsselung Mitarbeiter McOpCo/Franchise in Bezug auf die ausgewiesene Anzahl Restaurants McOpCo/Franchise kommen.

### Beschäftigte nach Arbeitsvertrag (befristet/unbefristet)

- Die bestehenden Systeme zur Erhebung der Beschäftigtenzahlen dokumentieren Befristungen größtenteils stellenbezogen und nicht personenbezogen. Deshalb kann in diesem Kontext keine aussagekräftige Zahl berichtet werden.

### Weisungsgebundenes Personal

- Weisungsgebundenes Personal wird in den von McDonald's selbst betriebenen Restaurants nicht eingesetzt. In der Verwaltung liegt der Anteil an weisungsgebundenem Personal bei unter einem Prozent.

### Mitarbeiter nach Regionen

- Da McDonald's Deutschland nur in Deutschland aktiv ist, ist eine Unterteilung nach Regionen nicht relevant.

### Selbstständige feste Mitarbeiter oder Personen, die keine Arbeitnehmer oder weisungsgebundenes Personal sind

- 2014 betrieben 237 Franchise-Nehmer (199 Männer, 36 Frauen) insgesamt 1.248 McDonald's Restaurants in Deutschland. Die Franchise-Nehmer treten unter dem gemeinsamen Markendach als rechtlich selbstständige Unternehmer vor Ort auf. Insgesamt beschäftigten unsere Franchise-Nehmer 46.704 Mitarbeiter. Zahlen zu Beschäftigten unserer Franchise-Nehmer beruhen auf freiwilligen Angaben unserer Franchise-Nehmer. Diese umfassen Angaben zur Gesamtzahl der Restaurant-Mitarbeiter, unterteilt nach Restaurant-Management und Crew, sowie Angaben zu den Auszubildenden.
- In den von McDonald's selbst betriebenen Restaurants sowie in der Verwaltung wird kein wesentlicher Teil der Tätigkeiten von Mitarbeitern nach obiger Definition durchgeführt.

### Bedeutende Schwankungen bezüglich der Mitarbeiteranzahl

- Es liegen keine bedeutenden Schwankungen bezüglich der Mitarbeiterzahl für die von McDonald's Deutschland selbst betriebenen Restaurants sowie für die Verwaltungsstandorte von McDonald's Deutschland vor.

## G4-13

### Wichtige Veränderungen des Unternehmens

- Im Berichtszeitraum haben sich keine wesentlichen Veränderungen hinsichtlich der Größe, der Struktur oder der Eigentumsverhältnisse bei McDonald's Deutschland ergeben.

## G4-34

### Führungsstruktur des Unternehmens

McDonald's Deutschland Inc. unterliegt als Tochterunternehmen einer in den USA börsennotierten Muttergesellschaft den Bestimmungen des Sarbanes-Oxley Act. Der Vorstand der McDonald's Deutschland Inc. setzt sich zusammen aus vier ortsansässigen Mitgliedern: Holger Beeck (Vorstandsvorsitzender), Wolfgang Goebel (Vice President Human Resources), Michael Th. Werner (Chief Marketing Officer) und Marcus Almeling (Chief Financial Officer).

## G4-EN1

### Verpackungsmengen nach Material

- Die berichteten Verpackungsmengen basieren auf einer internen Datenbank unseres Logistik-Dienstleisters, der HAVI Logistics GmbH. In der Datenbank sind für alle Artikel, die an unsere Restaurants geliefert werden, die Verpackungsspezifikationen (insbesondere Gewicht und Material) hinterlegt. Verpackungen, in denen wir unsere Produkte an die Gäste verkaufen, werden über eine Verknüpfung mit dem Kassensystem von McDonald's Deutschland exakt in In-Haus- und Außer-Haus-Mengen unterschieden.

### Herkunft eingesetzter Rohwaren und Menge eingesetzter Rohwaren

- Das Volumen der Rohwaren für die Produktion aller Lebensmittel von McDonalds im Berichtsjahr basiert auf einer Befragung aller Lebensmittellieferanten von McDonald's Deutschland mit einem Einkaufsvolumen von 50.000 Euro oder mehr. So wurden 85% der Lieferanten erfasst. Die wichtigsten Rohstoff-Kategorien wurden nach Volumen (mit Schwerpunkt auf den größten Rohstoffgruppen) und nach Relevanz im Nachhaltigkeitskontext (z. B. Palmöl oder biologische Produkte) definiert. Einige Rohwaren, die relevant im Rahmen der oben genannten Kriterien wären, sind wegen der Ungenauigkeit der Daten oder der mangelnden Verfügbarkeit der Daten nicht inbegriffen. Einige sind nur teilweise inbegriffen.

### Folgende Rohwaren sind mit inbegriffen:

- Voll enthalten: Äpfel, Bananen, Erdbeeren, Melonen, Käse, Gurken und Essiggurken, Zwiebeln, Kartoffeln, Salat und Fisch. Der Fisch ist MSC-zertifiziert (siehe auch Seite 3).
- Teilweise enthalten: Tomaten (Tomaten nur für Burger und Salat), Kaffee (Kaffee ohne Koffein ist nicht enthalten), Milch (Liter wurden in Tonnen umgerechnet, die Milch in Backwaren, z. B. für McCafé-Produkte, ist nicht enthalten), Palmöl (für Kuchen aus McCafé nicht enthalten), Eier (Stückzahlen wurden in Tonnen umgerechnet; die in Soßen oder Backwaren verwendeten Eier sind nicht enthalten), Raps- und Sonnenblumenöl (Öl zum Frittieren und zum Backen inbegriffen, Öl für das Pre-frying ist nicht enthalten), Zucker (für Portionspackungen sowie Zucker in Brötchen und Soßen), Weizenmehl (Volumen für die Produktion von Brötchen).
- Nicht eingeschlossen: Butter (aufgrund nicht zur Verfügung stehender Informationen zu Schmelzkäse, Toppings und zu McCafé-Produkten), Kakao (für Trinkschokolade und für McCafé-Produkte sind die Informationen nicht vollständig), Salz (Informationen für Fertigprodukte sind unvollständig oder nicht verfügbar) und Milch für die Käseherstellung (der Käse wird als Rohware betrachtet).

## G4-EN3

### Energieverbrauch

- Für unsere Verwaltungsgebäude liegen für das Berichtsjahr nur teilweise Verbrauchsdaten für Strom und Heizenergie (nur für das Hauptservicecenter München und das Regionale Service Center Süd; die Regionalen Service Center West und Nordost sind nicht mit eingerechnet) vor, auf deren Basis ist keine belastbare Hochrechnung und Aussage möglich. Wir arbeiten diesbezüglich im laufenden Jahr 2015 und darüber hinaus an einer Verbesserung der Datenverfügbarkeit.

- Anteil Strom aus erneuerbaren Energien: 2014 wurden 1.445 (von 1.477) Restaurants vollständig oder teilweise mit Ökostrom unterschiedlicher Qualität versorgt. Insgesamt haben wir 2014 rund 534.540 Megawattstunden Strom aus erneuerbaren Quellen eingekauft, was 97,8 Prozent unseres Gesamtstromverbrauchs entspricht (546.540 MWh). Nicht darin eingeschlossen sind lediglich 32 Restaurants (entspricht rund 2,1 Prozent aller Restaurants in Deutschland), da diese zum Beispiel in Einkaufszentren liegen, wo die Stromversorgung über den jeweiligen Betreiber erfolgt. Bezogen auf die für uns „steuerbaren“ Stores haben wir eine Quote von 100% Ökostrom.
- Bei allen Vergleichen von Restaurantgruppen werden alle Restauranttypen (McDrive, Instore und Satellite) gleichermaßen mit einbezogen und betrachtet. Die Verbrauchsstruktur je Typ ist unterschiedlich hoch (Satellites verbrauchen in der Regel weniger als Instores und McDrives).

## **G4-EN15, G4-EN16, G4-EN17**

### **Direkte Treibhausgas-Emissionen (Scope 1), indirekte energiebezogene Treibhausgas-Emissionen (Scope 2), weitere indirekte Treibhausgas-Emissionen (Scope 3)**

- Seit 2009 erheben wir intern im Rahmen eines von McDonald's Europe gesteuerten Prozesses jährlich den durch unser Geschäft erzeugten CO<sub>2</sub>-Fußabdruck – entlang unserer gesamten Wertschöpfungskette. Alle beteiligten europäischen McDonald's Märkte, so auch Deutschland, setzen sich im Rahmen dieses Prozesses jährliche Reduktionsziele für die direkt beeinflussbaren CO<sub>2</sub>-Emissionen aus dem Betrieb ihrer Restaurants.
- 2014 hat McDonald's Europe das Berechnungsmodell für den CO<sub>2</sub>-Fußabdruck auf Basis der in den letzten Jahren gewonnenen Erkenntnisse und einer verbesserten Datenverfügbarkeit überarbeitet. In diesem Zuge wurden auch alle verwendeten Emissionsfaktoren auf den neuesten Stand gebracht (2011–2014). Der gesamte CO<sub>2</sub>-Fußabdruck McDonald's Deutschland und die Emissionen aus dem Restaurantbetrieb wurden rückwirkend von 2011 bis 2013 korrigiert, um den Emissionsfaktor für Energie und die Restaurantanzahl anzupassen. McDonald's Deutschland Inc. ist auch für neun Restaurants in Luxemburg zuständig, die in die CO<sub>2</sub>-Emissionsberechnung mit einbezogen werden.
- Bei der HAVI Logistics GmbH für McDonald's Deutschland entstandene CO<sub>2</sub>-Emissionen: Kühlmittel wurden nur für Distributionszentren berücksichtigt. Kühlmittel für die Fahrzeugflotte (Kühlung der LKWs) wurden nicht berücksichtigt, da diese nicht Teil des zwischen der HAVI Logistics GmbH und McDonald's auf europäischer Ebene vereinbarten „Environmental Key Figures“-Berichts sind, auf dem die hier berichteten Daten basieren.

## **G4-EN23**

### **Abfallmengen nach Materialfraktionen**

- Papier, Pappe, Kartonage (PPK) und Leichtstoffverpackungen (LVP): Die berichteten Abfallmengen entsprechen den PPK- und LVP-Inputmengen, wie unter EN1 berichtet.
- Altspeisefett und Speisereste: Die berichteten Abfallmengen basieren auf einer im Jahr 2012 durchgeführten Befragung unserer Restaurants. Daraus liegen für rund 75 Prozent aller Restaurants konkrete Entsorgungsdaten, insbesondere Anzahl, Größe und Entsorgungsrhythmus der Behälter, vor. Auf Basis dieser Daten wurde eine Hochrechnung erstellt.
- Abfall zur Verwertung (AzV) und Abfall zur Beseitigung (AzB): Die berichteten Abfallmengen basieren auf Schätzwerten zu durchschnittlichen Abfuhrungen dieser Fraktionen in unseren Restaurants.
- Sonderabfallmengen, die nicht im täglichen Restaurantbetrieb entstehen, wie beispielsweise bei Restaurantumbauten anfallende Elektro-Altgeräte oder Bauabfälle, sind in den aufgeführten Abfallmengen nicht enthalten. Es werden hierzu zentral keine Daten erhoben.

## **G4-EN30**

### **Ökologische Auswirkungen durch den Transport von Produkten und anderen Gütern und Materialien**

- Die Angaben beziehen sich auf Verbräuche und Emissionen der Warenlogistik.

## **G4-DMA (WESENTLICHER ASPEKT: KORRUPTIONSBEKÄMPFUNG), G4-S04**

### **Informationen & Schulungen über Maßnahmen & Verfahren zur Korruptionsbekämpfung**

- Die globale Korruptions-Verbotsrichtlinie ist in deutscher Sprache für alle Verwaltungsmitarbeiter und Restaurantmanager im Intranet einsehbar. 2014 wurde weltweit ein verpflichtendes Anti-Korruptions-Training durchgeführt, das 100% aller Verwaltungsmitarbeiter von McDonald's Deutschland Inc. absolviert haben. Die Grundsätze zur Bekämpfung von Bestechung werden zudem jährlich von allen Verwaltungsmitarbeitern bestätigt.

## **G4-DMA (WESENTLICHER ASPEKT: KENNZEICHNUNG VON PRODUKTEN UND DIENSTLEISTUNGEN), G4-PR3**

### **Verpflichtende Produktinformationen**

Unsere Produktinformationen gehen über die bestehenden gesetzlichen Anforderungen hinaus. Unsere Gäste können sich im Restaurant und online über Nährwerte, Allergene und Inhaltsstoffe in allen unseren Produkten informieren.

- Im Restaurant: Nährwertangaben auf Verpackungen aller Standardprodukte; Nährwertangaben aller Standardprodukte auf der Rückseite jeder Tablettauflage; Faltblatt zu Nährwerten am Infoboard und Allergenposter
- McDonald's App: Nährwerte- und Allergenangaben aller Produkte (Standard & Aktion) in der Rubrik „Alle Produkte“
- Internet: *www.mcdonalds.de*: Listen mit allen Zutaten, Inhaltsstoffen und Allergenen je Zutat unter *www.mcdonalds.de/produkte/unsere-zutaten*; Nährwerte- und Allergenangaben aller Produkte (Standard & Aktion) unter *www.mcdonalds.de/produkte*
- Alle Fragen rund um unser Essen können zudem auf *frag.mcdonalds.de* sowie per Mail, Post oder Telefon an unseren Kundenservice gestellt werden.

### **Rückwirkende Korrekturen**

- Wir arbeiten kontinuierlich an der Weiterentwicklung unseres internen Corporate Responsibility Controllings und damit verbunden an der Verbesserung unserer internen Datenerhebungsprozesse und Kennzahldefinitionen.
- Wenn für bestimmte Kennzahlen die Datenqualität oder Datenverfügbarkeit verbessert werden kann oder die Berechnungsmethodik geändert wird, korrigieren wir diese Kennzahlen auch rückwirkend für vorangegangene Jahre (siehe CO<sub>2</sub>-Fußabdruck).
- Eine rückwirkende Korrektur wird vorgenommen, wenn ein Kennzahlen-Wert auf Basis der neuen Erkenntnisse um mindestens drei Prozent von dem alten Wert abweicht.
- Bei allen Kennzahlen, die im vorliegenden Bericht rückwirkend korrigiert wurden, sind die vorgenommenen Korrekturen in einer Fußnote explizit ausgewiesen.

# UNABHÄNGIGE PRÜFBESCHEINIGUNG

An den Vorstand der McDonald's Deutschland Inc., München

Wir wurden beauftragt, eine betriebswirtschaftliche Prüfung bezüglich ausgewählter Kennzahlen zur Nachhaltigkeitsleistung veröffentlicht in „McDonald's Deutschland in Zahlen – Supplement Corporate Responsibility Update Report 2014“ (im Folgenden „der Bericht“) von McDonald's Deutschland Inc. (im Folgenden „McDonald's“) für das Geschäftsjahr 2014 durchzuführen. Die Angemessenheit der Ermittlung und Darstellung der Kennzahlen zur Nachhaltigkeitsleistung in Übereinstimmung mit den Berichtskriterien, einschließlich der Identifizierung der Berichtsinhalte liegt in der Verantwortung des Vorstands von McDonald's. Unsere Aufgabe ist es, bezüglich der ausgewählten Kennzahlen zur Nachhaltigkeitsleistung ein Urteil in Form dieser Bescheinigung abzugeben.

## Auftragsgegenstand

Wir haben unsere betriebswirtschaftliche Prüfung so geplant und durchgeführt, um mit begrenzter Sicherheit ausschließen zu können, dass folgende ausgewählte Kennzahlen zur Nachhaltigkeitsleistung des Geschäftsjahres 2014, einschließlich der begleitenden Erläuterungen, nicht in allen wesentlichen Belangen in Übereinstimmung mit den Berichtskriterien dargestellt sind:

- Kennzahlen „Menge eingesetzter Rohwaren“ und „Herkunft eingesetzter Rohwaren“
- Kennzahlen „Verpackungsmenge nach Material“ und „Verpackungsmenge pro Restaurantbesuch“
- Kennzahlen „Energieverbrauch unserer Restaurants gesamt“, „Durchschnittlicher Energieverbrauch eines Vergleichbaren Restaurants“, „Übersicht Fuhrpark McDonald's Deutschland Inc“, „Energieverbrauch von HAVI Logistics für McDonald's Deutschland gesamt“, „Energieverbrauch von HAVI Logistics für McDonald's Deutschland pro ausgelieferte Tonne“
- Kennzahl „Abfallmengen nach Materialfraktionen“
- Kennzahlen „Anzahl Mitarbeiter“, „Mitarbeiter nach Beschäftigungsverhältnis“, „Mitarbeiter nach Geschlecht“, „Frauen in Führungspositionen“, „Mitarbeiter nach Alter“, „Mitarbeiter nach Staatsangehörigkeit“, „Mitarbeiter mit Behinderung“

Die im Umfang unserer betriebswirtschaftlichen Prüfung enthaltenen Kennzahlen sind kenntlich gemacht mit:



Prüfungshandlungen zur Erlangung begrenzter Sicherheit sind auf die Feststellung der Plausibilität von Informationen ausgelegt und weniger umfangreich als zur Erlangung einer hinreichenden Sicherheit.

## Berichtskriterien und Prüfungsstandard

McDonald's wendet die GRI G4 Leitlinien zur Nachhaltigkeitsberichterstattung, wie in dem Abschnitt „Über diesen Bericht“ beschrieben, als Berichtskriterien für ausgewählte Kennzahlen zur Nachhaltigkeitsleistung an.

Wir haben unseren Auftrag unter Beachtung des International Standard on Assurance Engagements (ISAE) 3000: „Assurance Engagements other than Audits or Reviews of Historical Financial Information“, herausgegeben vom International Auditing and Assurance Standards Board, durchgeführt. Dieser Standard erfordert unter anderem, dass das Prüfungsteam über solche spezifischen Fachkenntnisse, Fähigkeiten und berufsständischen Qualifikationen verfügt, aufgrund derer es die Informationen zu Nachhaltigkeit würdigen kann, sowie die Einhaltung der Anforderungen zur Unabhängigkeit des Code of Ethics für Professional Accountants der International Federation of Accountants.

## Prüfungshandlungen

Unsere Prüfungshandlungen beinhalteten:

- Eine Risikoeinschätzung hinsichtlich der unter Auftragsgegenstand ausgewählten Kennzahlen zur Nachhaltigkeitsleistung in der Berichtsperiode.
- Einschätzung der Konzeption und der Implementierung von Systemen und Prozessen für die Ermittlung, Verarbeitung und Kontrolle der ausgewählten Kennzahlen zur Nachhaltigkeitsleistung, einschließlich der Konsolidierung der Daten.
- Befragungen von Mitarbeitern von McDonald's, die für die Ermittlung, Analyse und Konsolidierung sowie die Durchführung der internen Kontrollhandlungen bezüglich der Daten verantwortlich sind.
- Analytische Beurteilung der Daten und Trends.
- Interviews mit dem Logistikdienstleister in Deutschland sowie ausgewählten Rohwarenlieferanten und Einholen von Informationen zur Beurteilung der Datenerhebungs- und Berichterstattungsprozesse sowie der Zuverlässigkeit an McDonald's gemeldeter Daten.
- Einsichtnahme in interne und externe Dokumente um zu bestimmen, ob die ausgewählten Kennzahlen zur Nachhaltigkeitsleistung durch ausreichende Nachweise hinterlegt sind.
- Einschätzung der Gesamtdarstellung der ausgewählten Kennzahlen zur Nachhaltigkeitsleistung im Bericht.

## Ergebnis

Aufgrund der bei der Durchführung unserer betriebswirtschaftlichen Prüfung gewonnenen Erkenntnisse sind uns keine Sachverhalte bekannt geworden, die uns zu der Annahme veranlassen, dass die ausgewählten Kennzahlen zur Nachhaltigkeitsleistung des Geschäftsjahres 2014, einschließlich der begleitenden Erläuterungen, nicht in allen wesentlichen Belangen in Übereinstimmung mit den Berichtskriterien dargestellt sind.

Düsseldorf, den 24. August 2015

KPMG AG  
Wirtschaftsprüfungsgesellschaft

Simone Fischer  
Wirtschaftsprüferin

ppa. Carmen Auer