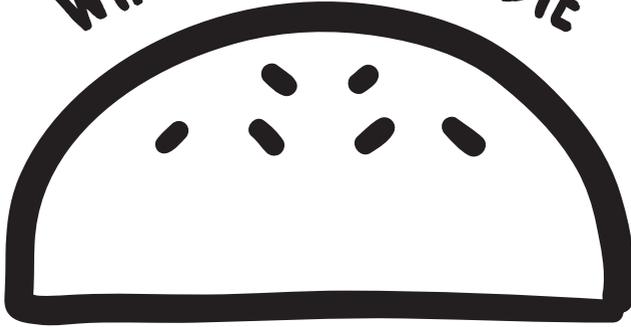




JETZT MIT
SPANNENDEM
SPIEL
FÜR DIE GANZE
FAMILIE!

WIR SERVIEREN DIE



WAHR-
HEIT



ÜBER McDONALD'S.

McDonald's Deutschland
Nachhaltigkeitsbericht 2016 kompakt

„ES GIBT VIELE
MEINUNGEN.
WIR HABEN GEPRÜFTE
FAKTEN.“

UNSERE ERKLÄRUNG

2015 gab McDonald's Deutschland erstmalig eine Entsprechenserklärung zum Deutschen Nachhaltigkeitskodex ab.

Wir werden diese alle zwei Jahre aktualisieren. Hier geht's zu unserer Entsprechenserklärung 2015:



ÜBER DIESEN BERICHT



McDonald's Deutschland aktualisiert und veröffentlicht seine Nachhaltigkeitsdaten jährlich. Der vorliegende kompakte Nachhaltigkeitsbericht stellt unsere wichtigsten Fortschritte und Zahlen aus 2016 vor.

Alle zwei Jahre erstellen wir einen vollständigen Nachhaltigkeitsbericht, der letzte erschien zum Berichtsjahr 2015.

Alle Angaben in diesem Bericht beziehen sich auf das Jahr 2016 und auf die von McDonald's Deutschland selbst betriebenen 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 Lesefreundlichkeit verzichten wir im Text auf geschlechtsbezogene Dopplungen sowie auf die Benennung der Rechtsform der Unternehmen / gemeinnütziger Einrichtungen.

GEPRÜFT & ABGESTIMMT

Der vorliegende kompakte Nachhaltigkeitsbericht wurde in Übereinstimmung mit den Richtlinien der Global Reporting Initiative (GRI G4) erstellt. Die wichtigsten Kennzahlen wurden von der KPMG AG Wirtschaftsprüfungsgesellschaft geprüft.

Du willst es genauer wissen?
Dann geht's hier lang:



LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE, LIEBE KRITIKER,

es gibt kaum ein anderes Unternehmen, über das es so viele Gerüchte und Mythen gibt wie unseres. Doch was ist die Wahrheit über McDonald's? Viele glauben die Antwort zu kennen. Wahr ist vor allem: Wir haben nichts zu verbergen, und es gibt nichts, was unsere Gäste nicht wissen dürfen.

Mit unserer aktuellen Qualitätskampagne zeigen wir, dass wir transparent sind und unseren Gästen Fakten statt Märchen liefern. Das tun wir auch mit unserem Nachhaltigkeitsbericht, in dem wir in diesem Jahr bereits zum siebten Mal in Folge kompakt und unterhaltsam über die wichtigsten Daten und Fakten rund um unser Unternehmen informieren. Und da wir als Familienrestaurant insbesondere auch auf unsere kleinen Gäste schauen, haben wir diesmal dem Bericht einen spannenden Bastelbogen beigelegt. Viel Spaß beim Lesen wünscht

Ihr Holger Beeck
Vorstandsvorsitzender McDonald's Deutschland LLC



LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE, LIEBE KRITIKER,

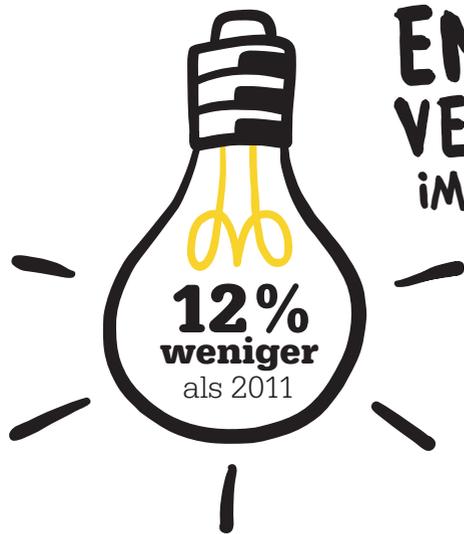
als Franchise-Nehmer von McDonald's sind wir Gastgeber vor Ort und kennen somit unsere Gäste und ihre Anliegen sehr gut. Ganz im Sinne von gelebter Transparenz ist uns genau das auch wichtig – unsere Gäste sollen wissen, wer ihr lokaler Ansprechpartner ist und wer ihre Fragen speziell zu dem von ihnen besuchten Restaurant beantworten kann.

Das Engagement für Umwelt und Gesellschaft liegt besonders uns als Franchise-Nehmern von McDonald's und als mittelständischen Unternehmern sehr am Herzen und wir arbeiten täglich daran, dies bestmöglich in unseren Restaurants umzusetzen. Ergänzend zu diesem Nachhaltigkeitsbericht finden Interessierte in vielen Restaurants zusätzlich unsere Nachhaltigkeitsposter. Hier haben wir die wichtigsten Zahlen noch einmal kompakt speziell für das entsprechende Restaurant aufbereitet. Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen unseres Nachhaltigkeitsberichtes.

Ihr Dominik Neiss
Sprecher des Franchisee Leadership Council (FLC)

McDONALD'S UND KLIMASCHUTZ? DAS IST DOCH EIN WITZ!

Komisch, dass wir dann seit Jahren mit Ökostrom ernst machen.



ENERGIE- VERBRAUCH IM RESTAURANT

2016 wurden rund 50 Restaurants auf **LED-Beleuchtung** umgerüstet.

Damit können über 60% Energie gegenüber herkömmlicher Beleuchtungstechnik eingespart werden.

Die **Klimaanlage** macht etwa ein Drittel des Energieverbrauchs in einem Restaurant aus. 2016 wurden 61 alte Anlagen erneuert. Damit können bis zu 15% des Gesamtenergiebedarfs eines Restaurants eingespart werden.

100%

Ökostrom aus Wasserkraft.

Das bedeutet konkret:



98%

weniger CO₂-Emissionen im Vergleich zum deutschen Strommix.



Der größte Teil unseres CO₂-Fußabdrucks entsteht bei der Erzeugung unserer Rohwaren in der Landwirtschaft, insbesondere bei allen Produkten tierischen Ursprungs. Wir arbeiten intensiv daran, die klimaschädlichen Emissionen in unserer Lieferkette zu senken. Das schaffen wir nur zusammen mit unseren Lieferanten. 2016 haben wir gemeinsame Projekte definiert und angestoßen.

CO₂- FUSSABDRUCK

1,3 Millionen Tonnen CO₂ wurden 2016 durch unsere Geschäftstätigkeit verursacht.



Wir haben 2016 die Berechnung unseres CO₂-Fußabdrucks neu aufgesetzt. Deshalb sind die Werte nicht mit den in der Vergangenheit berichteten Werten vergleichbar.



McMUFFIN

Seit Juli 2017 kommen unsere frischen Eier nur noch von Legehennen, die mit **Soja aus zertifiziert nachhaltigem Anbau aus Europa** gefüttert werden. Damit sparen wir Transportwege und stellen sicher, dass der Sojaanbau im Einklang mit der Natur ist.

MILCH & FLEISCH

Rund 70% unseres **Rindfleischs** stammten 2016 von **Milchkühen**. Der CO₂-Fußabdruck verteilt sich auf Milch und Fleisch und ist damit geringer als bei Mastbullen, die ausschließlich für die Fleischproduktion gehalten werden.

ÖKO- STROM IM RESTAURANT



Hier geht es zum Film.

99% IN CHICKEN MCDONALD'S McNUGGETS IST ALLES DRIN - AUSSER HÄHNCHENFLEISCH. 66

Da müssen wir widersprechen.

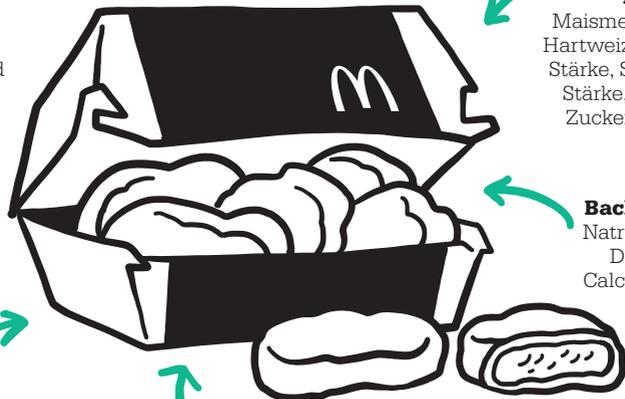
Würzung:
natürliches Aroma,
Gewürze (Salz,
Pfeffer, Sellerie) und
Gewürzextrakte
(Pfeffer- und
Sellerieextrakt)

Panade:
Maismehl, Weizenmehl,
Hartweizengrieß, Wasser,
Stärke, Salz, modifizierte
Stärke, Weizengluten,
Zucker und Dextrose

Backtriebmittel:
Natriumcarbonate,
Diphosphate,
Calciumphosphate

Zum Frittieren:
Rapsöl und Sonnenblumenöl,
Antischaummittel

**Hähnchen-
brustfleisch**




Lebensmittelqualität und -sicherheit haben für uns oberste Priorität. Innerhalb weniger Stunden können wir jedes Produkt und seine Zutaten bis zu den Ursprüngen lückenlos nachverfolgen. Insbesondere im Bereich der tierischen Produkte – Fleisch, Eier, Milch – geben wir uns mit dem Status quo nicht zufrieden. Unter dem Dach unseres BEST-Programms arbeiten wir gemeinsam mit Lieferanten und Wissenschaft daran, die konventionelle Tierhaltung schrittweise nachhaltiger zu machen.

www.best-programm.de

Unser Programm zur Förderung einer nachhaltigeren Rinderhaltung und Unterstützung der deutschen Landwirtschaft:

Bessere Haltungsbedingungen und Tiergesundheit werden mit einem höheren Schlachtpreis belohnt. 2016 haben wir für 24.054 Kühe einen BEST Beef-Zuschlag bezahlt.

- Aktuell sind über 2.800 landwirtschaftliche Betriebe, 6 Erzeugergemeinschaften und 7 Schlachthöfe beteiligt.
- 2016 lag der Anteil des BEST Beef-Fleischs an der gesamten für McDonald's Deutschland verarbeiteten Rindfleischmenge bei rund 6%. Wir arbeiten aktuell daran, diesen Anteil in Zukunft weiter zu steigern.

**BEST
UNSER
NACHHALTIGKEITS-
PROGRAMM
FÜR PRODUKTE
TIERISCHEN
URSPRUNGS**

**Wir wissen,
wo's herkommt:**

Alle unsere Fleischlieferanten dokumentieren detailliert den kompletten Lieferweg. So können wir bei jedem Stück Fleisch zurückverfolgen, von welchen Landwirten es stammt.



Ein Verarbeitungsbetrieb
in Deutschland



16 Schlacht- und
Zerlegebetriebe in
Deutschland, Frankreich,
den Niederlanden,
Ungarn, Polen und
Brasilien



Rund 700 Geflügelmast-
betriebe in Deutschland,
420 in europäischen
Nachbarländern und 680
in Brasilien



BEST CHICKEN

Unser Programm zur Verbesserung des Tierwohls in der Hühnermast. Aktuell testen wir mit unseren Lieferanten und Wissenschaftlern nachhaltigere Futtermittel und verbessertes Energiemanagement in vier Pilotställen. Bis Herbst 2017 werden wir **9 Mastbetriebe** in Deutschland mit zusätzlichen Sitzstangen, Sitzplattformen sowie Pickelmenten ausstatten.

FAST FOOD IST EINE ECHE KALORIENBOMBE.

Kann sein, muss aber nicht.
Die Entscheidung liegt bei dir.



IM HAPPY MEAL HABEN DIE KLEINEN GÄSTE DIE WAHL.

Bücher im Happy Meal
7,74 Mio.
verteilter Bücher &
Ravensburger-Spiele

Bioprodukte im Happy Meal
2.378 Tonnen
Biomilch und Bioäpfel (in Bio-
Apfelschorle und Bio-Apfeltüte)

Frucht in jedem Happy Meal
3.474 Tonnen
Äpfel, Bananen und
Kirschen (in Fruchtquatsch
und Bio-Apfeltüte)



Je nach Anlass, Lust und Laune können sich unsere Gäste ihr Essen zusammenstellen. Im Hinblick auf Kalorien gibt es allein innerhalb des McMenüs unzählige Möglichkeiten. Ein Big Mac McMenü mit Salat und Wasser hat beispielsweise nur halb so viele Kalorien wie ein Big Mac McMenü mit Pommes Frites und Cola. Direkt im Restaurant oder online sind alle Informationen zu Zutaten, Inhaltsstoffen und Nährwerten erhältlich.



Was ist drin? Hier geht's zum
Zutaten-Check.

Big Mac McMenü

mit Salat, Balsamico-
Dressing und Wasser



544 kcal

EINEN BIG MAC[®] BITTE



Big Mac McMenü

mit großer Pommes,
Ketchup und 0,5l Cola



1.173 kcal

DU HAST DIE WAHL

ALLES OK?

Seit November 2016 kann jeder Gast seinen McDonald's-Besuch online bewerten. Jede Quittung enthält einen Code, der auf www.mcdonalds.de/deinfeedback eingegeben werden kann.

Natürlich kontrollieren wir uns auch selbst: Jedes Restaurant wird mindestens 7-mal pro Jahr durch unsere Field & Operations Consultants besucht.

99 DIE POMMES VON MCDONALD'S SIND AUS HOLZ UND SÄGESTPÄNEN. 66

Das wäre zwar auch vegetarisch, Wir bleiben aber bei Kartoffeln.



DAS IST IN UNSEREN POMMES:

KARTOFFELN
116.964 Tonnen

77% 23% 0%

2016 wurden 116.964 Tonnen Kartoffeln für uns verarbeitet, 77% davon stammen aus Deutschland, die restlichen 23% aus europäischen Nachbarländern. Alle für uns verarbeiteten Kartoffeln kommen von Vertragslandwirten.



Pommes aus Holz? Überzeugt Euch selbst.

Traubenzucker

sorgt für eine möglichst einheitliche Farbgebung der Pommes Frites. Da der natürlich enthaltene Zuckergehalt von Knolle zu Knolle unterschiedlich ist, würde es sonst zu unterschiedlichen Färbungen und Flecken auf den Pommes kommen.

Dinatriumdiphosphat

wird als sogenannter Verarbeitungshilfsstoff eingesetzt. In geringen Mengen wird es dem Prozesswasser zugegeben, um eine Graufärbung der geschnittenen, aber noch nicht frittierten Kartoffelstäbchen zu verhindern.

RAPS- UND SONNENBLUMENÖL

2016 wurden 12.300 Tonnen Öl in unseren Restaurants zum Frittieren eingesetzt, das aus Raps und Sonnenblumen aus Ungarn, Frankreich, Großbritannien und Deutschland stammte. Es zeichnet sich durch einen niedrigen Gehalt an gesättigten Fettsäuren aus. Ein Antischaummittel schützt das Frittieröl vor oxidativem Abbau.



Nach dem Frittieren werden unsere Pommes mit jodiertem Speisesalz gesalzen.

64% UNSERER ROHWAREN KOMMEN AUS DEUTSCHLAND.

32% kommen aus der EU
4% aus weiteren Ländern

Wir beziehen den Großteil unserer Rohwaren aus Deutschland. Das zählt sich positiv auf die Frische unserer Zutaten aus und unterstützt die Landwirtschaft in Deutschland. Kurze Transportwege schonen dabei die Umwelt. Besonders bei Rohwaren, die wir von außerhalb Europas beziehen, setzen wir auf etablierte Gütesiegel, um die Einhaltung wichtiger ökologischer und sozialer Anforderungen sicherzustellen.

● Deutschland ● Europa ● Weltweit



RINDFLEISCH
36.673 Tonnen

93% 7% 0%



WEIZENMEHL
33.175 Tonnen

90% 10% 0%



MILCH
27.182 Tonnen

98% 2% 0%



TOMATEN
22.150 Tonnen

0% 94% 6%



HÄHNCHENFLEISCH
20.091 Tonnen

19% 60% 21%



SALAT
10.357 Tonnen

32% 66% 2%



ZWIEBELN
10.081 Tonnen

0% 98% 2%



KÄSE*
6.082 Tonnen

43% 45% 12%



GURKEN
4.490 Tonnen

95% 5% 0%



KAFFEE
1.526 Tonnen

0% 0% 100%



EIER
1.644 Tonnen

100% 0% 0%



FISCH & SHRIMPS
1.407 Tonnen

0% 29% 71%

100% koffeinhaltiger Kaffee aus zertifiziert nachhaltiger Landwirtschaft



100% Fisch aus zertifiziert nachhaltiger Fischerei



100% Meeresfrüchte aus zertifiziert nachhaltigen Aquakulturen



*Umfasst auch Schmelzkäsezubereitung

99 MCDONALD'S, DA LIEGT DOCH SO VIEL MÜLL RUM. 66

Leider ist das manchmal so.
Wir tun aber viel dagegen.



Rund um unsere Restaurants stellen wir zahlreiche deutlich sichtbare Abfallbehälter auf und appellieren an unsere Gäste, ihre Abfälle dort einzuwerfen.



Unsere Franchise-Nehmer und Restaurantmitarbeiter unterstützen vielerorts lokale Abfallsammelaktionen, die gemeinsam mit Kommunen oder Vereinen vor Ort umgesetzt werden.

Unsere Mitarbeiter sammeln regelmäßig achtlos weggeworfenen Müll rund um das Restaurant, an umliegenden Parkplätzen, Bushaltestellen oder Grünanlagen ein. Die Durchführung bedarfsgerechter Abfallsammelrundgänge ist in unseren Standards fest vorgeschrieben.

Input



VERPACKUNGEN KOSTEN ZWEIMAL

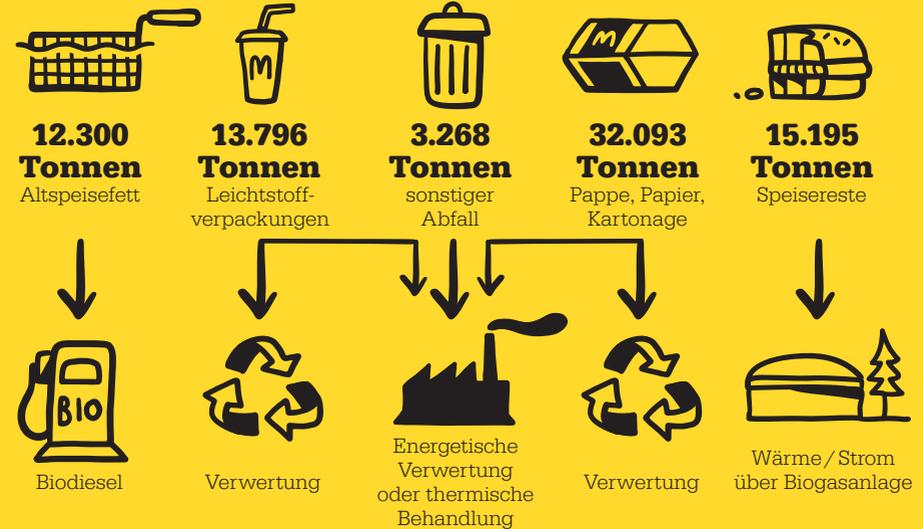
Wir bezahlen zweimal für unsere Verpackungen. Einmal für den Einkauf von Schachteln, Bechern und Tüten. Und einmal für deren Entsorgung. Im Rahmen des in Deutschland geltenden Dualen Systems bezahlen wir für alle von uns in Umlauf gebrachten Verpackungen eine Lizenzgebühr.

Deshalb ist es nicht nur gut für die Umwelt, sondern auch für unseren Geldbeutel, wenn wir Verpackungsmengen reduzieren und die Recyclingfähigkeit unserer Abfälle erhöhen.

Output



ALLE ABFÄLLE IM RESTAURANT WERDEN GETRENNT VERWERTET.



BECHER TO BRING:

Seit November 2016 können unsere Gäste ihren Kaffee zum Mitnehmen in ihren selbst mitgebrachten sauberen Becher füllen lassen. Das zahlt sich doppelt aus: Du bekommst für deine Mühe, den Becher mitzubringen, 10 Cent Rabatt von uns. Und wir sparen Verpackungen.



2016 haben wir insgesamt 45.889 Tonnen Verpackungen verbraucht. 70% davon waren aus Papier, Pappe oder Kartonage. Dabei stammen 100% des eingesetzten Frischfaserpapiers aus Forstwirtschaft, die nach FSC oder PEFC zertifiziert ist.

Was passiert nach dem Essen mit den Verpackungen? Die Mitarbeiter im Restaurant trennen alle Abfälle. Im Anschluss daran werden sie in den Wertstoffkreislauf zurückgeführt. Wir arbeiten kontinuierlich daran, die Recyclingfähigkeit unserer Verpackungen weiter zu verbessern.

99% MCDONALD'S DA GEHT DOCH KEINER MEHR HIN. 66%

Falsch! Jeder 2. Deutsche über 14 Jahre geht im Jahr mindestens einmal zu McDonald's.*

DEUTSCH-
LANDWEIT
BEGRÜßEN WIR
TÄGLICH ÜBER
2 Mio. GÄSTE
1.470
RESTAURANTS.



Bestellen an einem digitalen „Kiosk“, individualisierbare Burger, frische Herstellung aller Produkte auf Bestellung, Tischservice. So sieht die Zukunft aus. Bisher gibt es rund 330 Restaurants der Zukunft in Deutschland (Stand: 31.05.2017). Bis Ende 2019 soll der Großteil aller unserer Restaurants auf das neue Konzept umgerüstet werden.

58.247

**GESAMTZAHL
MITARBEITER**

MCDONALD'S FRANCHISE:

89%

aller Restaurants werden von **FRANCHISE-NEHMERN** betrieben.

238

FRANCHISE-NEHMER in Deutschland, davon 40 Frauen / 198 Männer

5,6

RESTAURANTS betreibt ein Franchise-Nehmer im Durchschnitt.

LIEFERANTEN & QUALITÄTSKETTE

Wir kaufen bei **136** verschiedenen Lieferanten ein.

79% unseres Einkaufsvolumens kommen von **30 Lieferanten**, mit denen wir seit über

20 Jahren

zusammenarbeiten.

Erfahre, welche Lieferanten hinter McDonald's stehen:



McDonald's Deutschland ist mit einem Marktanteil von rund 25% ** klarer Marktführer der Systemgastronomie in Deutschland. Gemeinsam mit unseren Franchise-Nehmern und Lieferanten arbeiten wir daran, unsere gesamte Wertschöpfungskette - von der Landwirtschaft über die Verarbeitung und den Transport bis in unsere Restaurants und zum Recycling unserer Abfälle - Schritt für Schritt nachhaltiger zu machen.

BEI McDONALD'S ARBEITET MAN DOCH NUR, WENN EINEM NICHTS ANDERES ÜBRIG BLEIBT.

Meinst du? Wir bieten Aufstiegschancen für jeden.



McDONALD'S BILDET AUS:

2016 hatten wir insgesamt

1.464

Azubis und Studenten in 3 Ausbildungswegen.

Wir haben für alle Schulabgänger – vom Hauptschulabsolventen bis zum Abiturienten – die passende Ausbildung.

DIE BEWERBUNG WAR NOCH NIE SO EINFACH.



Seit Mai 2016 können Interessenten sich in unter einer Minute online bewerben, schnell und unkompliziert. Probiert es aus:

Damit liegen wir über dem Branchendurchschnitt. Die meisten Azubis und Studenten starten ihre Karriere nach Ausbildung/ Studium direkt im Restaurantmanagement.



Karriere bei McDonald's

11.538

MITARBEITER

haben wir 2016 in 1.374 Schulungen trainiert.



FRAUEN POWER ♀

45% der Management-Mitarbeiter in unseren Restaurants sind weiblich.*



NATIONEN

Diskriminierungsfreie Zone: Mitarbeiter aus 124 Nationen arbeiten bei uns.*

Alein in 2016 haben wir über 800 Flüchtlinge eingestellt.



Mit 58.247 Mitarbeitern sind wir der größte Arbeitgeber in der Gastronomie in Deutschland. Unsere Mitarbeiter werden nach dem geltenden Tarifvertrag des Bundesverbandes der Systemgastronomie (BdS) und der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) bezahlt. Dass wir flexible Arbeitszeitmodelle, eine faire Entlohnung und vielfältige Aufstiegschancen bieten, finden auch unsere Mitarbeiter: Zwei Drittel würden McDonald's als Arbeitgeber uneingeschränkt weiterempfehlen.

*Umfasst nur die von McDonald's Deutschland selbst betriebenen Restaurants

99 ZUM ARZT GEHEN- DAS KANN DOCH JEDES K⁶⁶IND.

Ja. Nur manchmal ist der richtige
Arzt viel zu weit entfernt.



McDonald's
Kinderhilfe

RONALD McDONALD HÄUSER

22 Ronald McDonald Häuser haben 2016 insgesamt **6.224 Familien** schwer kranker Kinder ein Zuhause auf Zeit geboten, während die Kleinen stationär im Krankenhaus behandelt werden mussten. Die durchschnittliche Entfernung zum Heimatort der Familien betrug 92 Kilometer.

RONALD McDONALD OASEN

6 Ronald McDonald Oasen haben 2016 insgesamt **8.589 Familien** aufgenommen und ihnen inmitten der Klinik einen Rückzugsort geboten.

5.271
Besucher

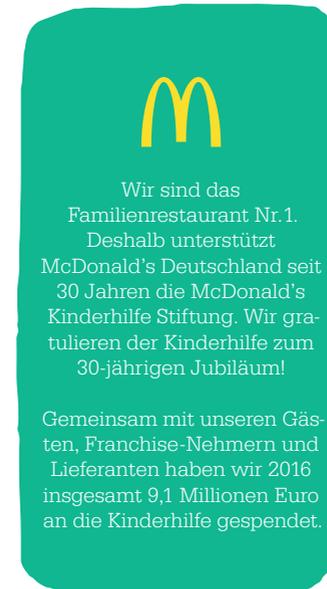
haben 2016 das Angebot des Kindergesundheitsmobils genutzt. Seit September 2012 ist es im Essener Norden unterwegs - mit dem Ziel, Eltern und Kindern gesundheitliche Themen näherzubringen und so zur Verbesserung der Kindergesundheit beizutragen. Seit Juni 2016 ist die Pilotphase beendet und das Kindergesundheitsmobil hat den Regelbetrieb aufgenommen.

DAS KINDER- GESUNDHEITS- MOBIL



SPENDEN

Unsere Gäste haben 2016 über die Spendenhäuschen in den Restaurants insgesamt 3,2 Millionen Euro an die McDonald's Kinderhilfe Stiftung gespendet.



HAPPY MEAL SPENDEN

Für jedes Buch im Happy Meal, das statt eines Spielzeugs gewählt wird, gehen von Februar bis Dezember 2017 10 Cent als Spende an die McDonald's Kinderhilfe Stiftung.

IMPRESSUM

HERAUSGEBER UND VERANTWORTLICH

FÜR DEN INHALT

McDonald's Deutschland LLC
Zweigniederlassung München
Drygalski-Allee 51
81477 München

REDAKTION

McDonald's Deutschland LLC
Sustainability
Diana Wicht
Corporate Affairs
Markus Weiß, Birgit Höfler-Schwarz

GESTALTUNG

Klaas Horeis - vingervlug
Sebastian Iwohn - Illustration
Weidenallee 10B
20357 Hamburg

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

©2017 McDonald's
Vervielfältigung / Abdruck auch einzelner Grafiken,
Bilder und Texte ist ohne schriftliche Einwilligung der
McDonald's Deutschland LLC nicht erlaubt.



Das Papier dieses Nachhaltigkeitsberichts ist ein hochweißes Premium-Recyclingpapier aus 100% Altpapier mit FSC®-Zertifikat und Blauem Engel.

WRIN 96703-027