

McD

on

#365 GRÜNDE FÜR McDONALD'S

WEIL ES VIELE

**GUTE GRÜNDE FÜR
McDONALD'S GIBT**

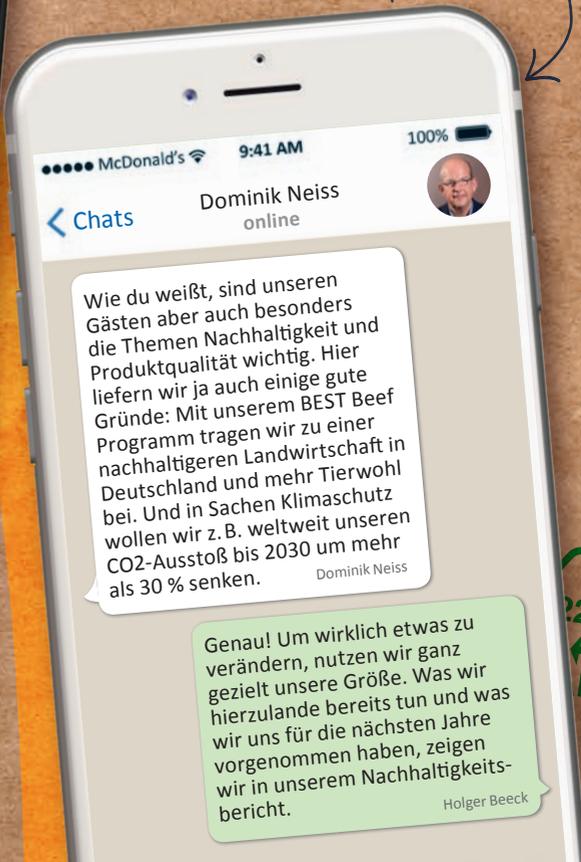
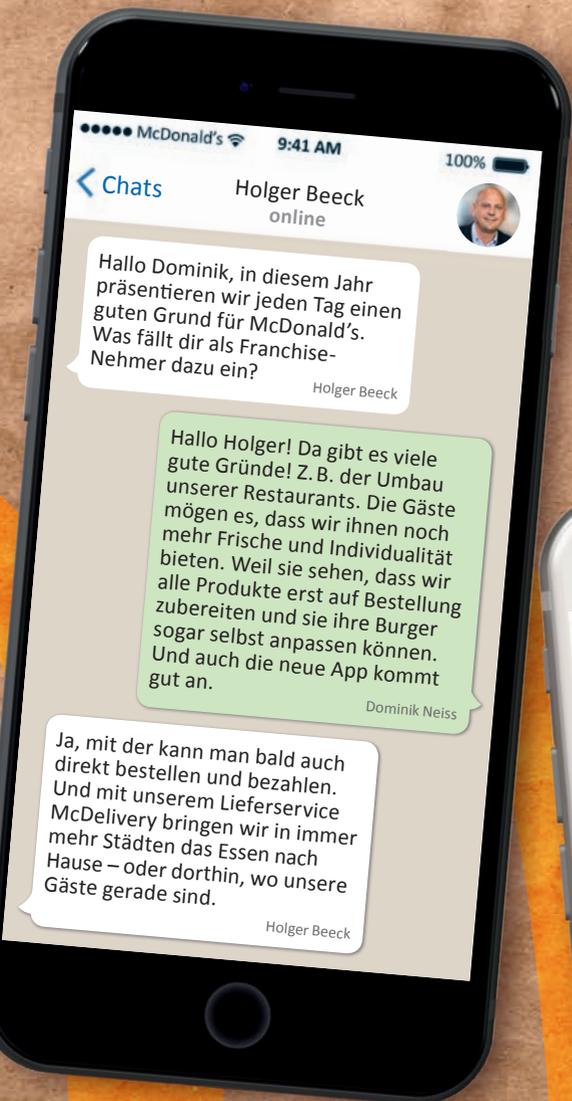
ald's

#365 GRÜNDE FÜR McDONALD'S WEIL WIR IMMER OFFEN SIND FÜR DIALOG.

Der **DIALOG MIT GÄSTEN, FANS UND KRITIKERN** ist uns ein Bedürfnis. In diesem Jahr veröffentlichen wir „365 Gründe für McDonald's“. **JEDEN TAG EIN NEUER GRUND.** Alle Gründe gibt es auf unserem Instagram-Kanal, einige auch auf Plakaten, in Video-Clips oder hier in unserem achten Nachhaltigkeitsbericht. Hier knüpfen wir an und liefern **DIE FAKTEN, DIE HINTER DEN GRÜNDE STECKEN.**

HOLGER BEECK
Vorstandsvorsitzender
McDonald's Deutschland

DOMINIK NEISS
Sprecher des Franchisee
Leadership Council



[WWW.McDONALDS.DE/
NACHHALTIGKEIT](http://WWW.McDONALDS.DE/NACHHALTIGKEIT)

#365 GRÜNDE FÜR McDONALD'S WEIL WIR DEN CO₂- AUSSTOSS IN DEN NÄCHSTEN JAHREN WELTWEIT UM 36% REDUZIEREN.



McDONALD'S IST GROSS – mit weltweit 37.000 Restaurants in 120 Ländern, mit 69 Millionen Gästen täglich und einer global vernetzten Lieferkette. **DORT, WO WIR DEN GRÖSSTEN EINFLUSS AUF UMWELT UND GESELLSCHAFT HABEN, VERBESSERN WIR DIE BESTEHENDEN STRUKTUREN UND ABLÄUFE.** Dafür haben wir uns klare Ziele gesetzt, an denen wir in Deutschland genauso wie in allen anderen McDonald's Ländern weltweit arbeiten.

#SCALE FOR GOOD

WIR NUTZEN UNSERE GRÖSSE GEZIELT,
WEIL WIR SO AM MEISTEN BEWIRKEN KÖNNEN.

**BIS 2020 LEGEN WIR DEN GRUNDSTEIN FÜR
NACHHALTIGERE RINDFLEISCHERZEUGUNG.**

**BIS 2025 BESTEHEN UNSERE VERPACKUNGEN ZU
100% AUS RECYCELTEM, NACHWACHSENDEM
ODER ZERTIFIZIERTEM MATERIAL.**

**BIS 2030 REDUZIEREN WIR DIE CO₂-EMISSIONEN
IN ALLEN RESTAURANTS UM 36%
UND DIE CO₂-EMISSIONEN PRO TONNE
PRODUKT IN UNSERER LIEFERKETTE UM 31%
(IM VERGLEICH ZU 2015).**





**#365 GRÜNDE FÜR McDONALD'S
WEIL UNSERE QUALITÄTS-
KETTE KEIN BLING BLING
BRAUCHT. SONDERN NUR
GUTE LIEFERANTEN UND
PARTNER.**

**91%
FRANCHISE-
RESTAURANTS**



**DER WEG
IST DAS ZIEL:
UNSERE
QUALITÄTS-
KETTE**

**McDONALD'S
BESCHÄFTIGT
59.823
MITARBEITER**



**1.480
RESTAURANTS
DEUTSCHLANDWEIT**





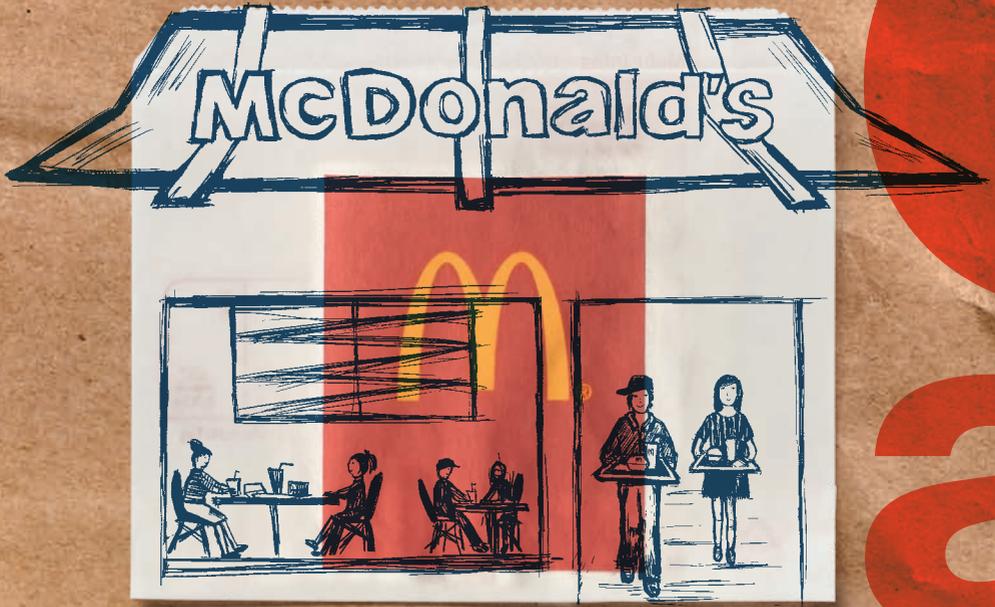
145
LIEFERANTEN

MIT 40
LIEFERANTEN
ARBEITEN WIR
SEIT ÜBER
20 JAHREN
ZUSAMMEN



234

FRANCHISE-NEHMER
DAVON 40 FRAUEN,
194 MÄNNER



Wir begrüßen jeden Tag
2 MILLIONEN GÄSTE

Jeden Tag arbeiten wir mit unseren Mitarbeitern, Franchise-Nehmern und Lieferanten daran, ein noch besseres McDonald's zu werden. Erlebbar wird das unter anderem in unseren „Restaurants der Zukunft“.

2017 haben wir bereits 368 Restaurants nach dem neuen Konzept umgebaut. Bis Ende 2019 werden es nahezu alle sein.

Kleine
Restaurant-
Tour gefällig?





28.190 t MILCH
97% 3%

1.512 t KAFFEE
100%

Seit Juli 2017 stammt auch unser entkoffeinierter Kaffee von Rainforest-Alliance-zertifizierten Farmen.

#365 GRÜNDE FÜR McDONALD'S WEIL WIR EINER DER GRÖSSTEN SALATVERKÄUFER IN DEUTSCHLAND SIND.



Philipp Bayha ist Vertragslandwirt von Bonduelle und baut bei Stuttgart Salat für unsere Burger an. Er ist einer unserer „Young Farmer“.



DA HABT IHR DEN SALAT!

Kartoffeln, Salat und Gurken für unsere Produkte kommen **ZU 100 % AUS VERTRAGSANBAU**. Für die Landwirte bedeutet das **PLANUNGSSICHERHEIT**. Das ist eine der wichtigsten Grundlagen für **EINE ZUKUNFTSFÄHIGE UND WIRTSCHAFTLICH TRAGBARE LANDWIRTSCHAFT** – finden auch die Teilnehmer unseres **YOUNG FARMER PROGRAMMS**. 2017 haben wir dieses Programm gemeinsam mit unseren Lieferanten und rund 10 jungen Landwirten gestartet. Ziel ist es, voneinander zu lernen, gemeinsam neue Ansätze zu entwickeln und diese zu testen.

64% UNSERER ROHWAREN KOMMEN AUS DEUTSCHLAND

Kürze Transportwege schonen die Umwelt und garantieren die Frische unserer Zutaten. Zugleich unterstützen wir damit die Landwirte in Deutschland.

122.892 t
KARTOFFELN
73% 27%

32% KOMMEN AUS EUROPA 4% AUS WEITEREN LÄNDERN

Menge der für uns 2017
verarbeiteten Rohwaren

32.687 t **WEIZENMEHL**
91% 7% 2%

10.345 t **SALAT**
34% 57% 9%

24.042 t **TOMATEN**
95% 5%

9.261 t **ZWIEBELN**
98% 2%

1.872 t **EIER**
75% 25%

39.540 t **RINDFLEISCH**
98% 2%

1.307 t **FISCH**
21% 79%

6.309 t **KÄSE & SCHMELZ-
KÄSEZUBEREITUNG**
39% 53% 8%

4.198 t **GURKEN**
92% 8%

22.484 t **HÄHNCHENFLEISCH**
28% 62% 10%

ETABLIERTE GÜTESIEGEL

VOR ALLEM FÜR ROHWAREN, DIE WIR WELTWEIT BEZIEHEN:



100% Fisch
aus zertifiziert
nachhaltiger
Fischerei



100% Meeresfrüchte
aus verantwortungs-
voller Aquakultur



100% Kaffee
aus zertifiziert
nachhaltiger Land-
wirtschaft

#365 GRÜNDE FÜR McDONALD'S WEIL UNSER RIND- FLEISCH EIN GEDICHT IST.

Wir wollen die konventionelle Tierhaltung nachhaltiger machen und setzen da an, wo wir am meisten einkaufen: beim Rindfleisch. **BEST BEEF IST UNSER PROGRAMM FÜR EINE NACHHALTIGERE RINDERHALTUNG IN DEUTSCHLAND.** Wir fördern unter anderem Laufstallhaltung, Weidegang und Hygiene im Stall. Zukünftig stehen außerdem eine verbesserte Tiergesundheit bei möglichst geringem Arzneimitteleinsatz und eine Verringerung der CO₂-Emissionen im Fokus.



BEST BEEF! VON 3.400 LANDWIRTEN

2017 kamen rund 6%
des für uns verarbeiteten
Rindfleischs aus dem
BEST Beef Programm.



Als Landwirt liegt mir DAS WOHL MEINER TIERE am Herzen. Ich finde es gut, dass McDonald's mit dem BEST Beef Programm gute landwirtschaftliche Praktiken finanziell unterstützt. Auf meinem Hof halte ich 115 Milchkühe in einem modernen Laufstall.

Ich bin von Anfang an Teilnehmer des BEST Beef Programms, das mittlerweile die drei Module Haltung, Fütterung und Stallmanagement umfasst. Dafür bezahlt mir McDonald's bis zu 9 Cent mehr pro Kilogramm Fleisch. Im Durchschnitt sind das etwa 25 Euro zusätzlich pro Kuh. Das Beste an BEST Beef ist für mich die TRANSPARENZ. Denn damit kann ich genau sehen, wie viel Zuschlag ich für die Teilnahme am Programm bekomme.

Euer Johannes Wimmer



CHICKEN

Ab 2020 beziehen wir nur noch Hähnchenfleisch von Betrieben, die ihre Ställe mit **AUSREICHEND SITZSTANGEN UND/ODER SITZPLATTFORMEN SOWIE PICKELEMENTEN UND EINSTREUBALLEN FÜR DIE TIERE** ausstatten. Im Januar 2018 haben wir damit begonnen, nur noch **FLEISCH VON HÄHNCHEN ZU VERARBEITEN, DIE NICHT MIT RESERVEANTIBIOTIKA BEHANDELT WURDEN**. Spätestens ab Januar 2019 ist diese Umstellung in der Hähnchenaufzucht abgeschlossen.

**HENNE ODER EI?
AUF JEDEN FALL
GENTECHNIKFREI!**



FREILANDEIER

Unsere Eier für die Frühstücksprodukte sind seit vielen Jahren **AUSSCHLIESSLICH FREILANDEIER**. In 2017 haben wir mit der Umstellung unserer Saucen begonnen. Ab Sommer 2018 sind auch in allen unseren Saucen ausschließlich Freilandeier enthalten.

100%
Freilandeier



**VERTRAUEN
IST GUT,
KONTROLLE
IST BESSER**

10.461
RESTAURANT-
KONTROLLEN
IN 2017

Wir kontrollieren unsere Lieferanten und Restaurants regelmäßig. Auch unangekündigt. Innerhalb weniger Stunden können wir jedes Produkt und seine Zutaten bis zum konkreten Ursprung lückenlos nachverfolgen.

GRUND
Nr.150



#365 GRÜNDE FÜR McDONALD'S WEIL WIR PERMANENT UNSERE PRODUKTE VERBESSERN.

Bio im Happy Meal:
Apfelschorle, Milch und
Apfeltüte – alles in Bio.

3.493 t Obst
im Happy Meal

Chicken McNuggets
mit verbesserter Rezeptur



WENIGER IST MEHR! WIR ARBEITEN STÄNDIG AN PRODUKTVERBESSERUNGEN

Das gilt für unsere Standardprodukte wie auch für alle Produkte, die wir neu entwickeln. Bis auf wenige Ausnahmen sind unsere Produkte bereits „**FREI VON**“ künstlichen Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffen. Im Zuge der ständigen Produktverbesserungen werden wir bei den Chicken McNuggets ab Ende 2018 komplett auf Phosphate in der Panade verzichten.

Digitale Bestellterminals, Tischservice oder die neue McDonald's App: Wir revolutionieren das Restaurant-Erlebnis für unsere Gäste.

Und das mit einem hohen Anspruch an Transparenz: Übersichtliche Informationen zu unseren Produkten wie Nährwerte, Allergene oder einzelne Zutaten sind jederzeit einsehbar.



**AUF JEDER VERPACKUNG
KÖNNEN PER QR-CODE
DIE NÄHRWERTE, INHALTSSTOFFE
UND ALLERGENE
ABGERUFEN WERDEN.**

Alles auf einen Klick an den digitalen KIOSKEN und in der McDonald's APP

PIMP DEINEN BURGER

Flexibilität ist die Basis unserer modernen Restaurants. Hier können Gäste **IHRE BURGER SELBST GESTALTEN** und Zutaten nicht nur weglassen, sondern auch hinzufügen, z. B. extra Jalapeños, Bacon oder zusätzliche Saucen. Individuellen Wünschen geben wir so mehr Platz.





**KLEINERE VERPACKUNG,
GLEICHER INHALT**

Die Einsparung an Folie bei Ketchup- und Mayo-Verpackungen entspricht jährlich einer Fläche von rund 46 FUSSBALL-FELDERN oder dem Gewicht von 5 ELEFANTEN.



**#365 GRÜNDE FÜR McDONALD'S
WEIL WIR UNS UM DAS
DRUMHERUM KÜMMERN,
DAMIT DU DICH AUF DIE BURGER
KONZENTRIEREN KANNST.**



**WIR SPAREN
VERPACKUNGEN**

Genauso wie im McCafé servieren wir in den **RESTAURANTS DER ZUKUNFT** auch am Front-Counter alle Inhouse-HEISSGETRÄNKE IN PORZELLANTASSEN ODER GLÄSERN. In vielen Restaurants gibt es den Signature Burger inhouse statt in der Box **AUF BRETTCHEN**.

Einkauf und Entsorgung kosten Geld und Ressourcen. Deshalb arbeiten wir kontinuierlich daran, **VERPACKUNGEN ZU VERMEIDEN**.

Unser Ziel ist es, durch die Weiterentwicklung unserer Küchen und die Zubereitung auf Bestellung **LEBENSMITTELABFÄLLE ZU REDUZIEREN**.

(RE)FILL YOUR CUP

Wir füllen im McCafé euren Kaffee zum Mitnehmen in eure **SELBST MITGEBRACHTEN, SAUBEREN BECHER**. Das zahlt sich doppelt aus: Du bekommst **10 CENT RABATT** und **WIR SPAREN DIE VERPACKUNG**.

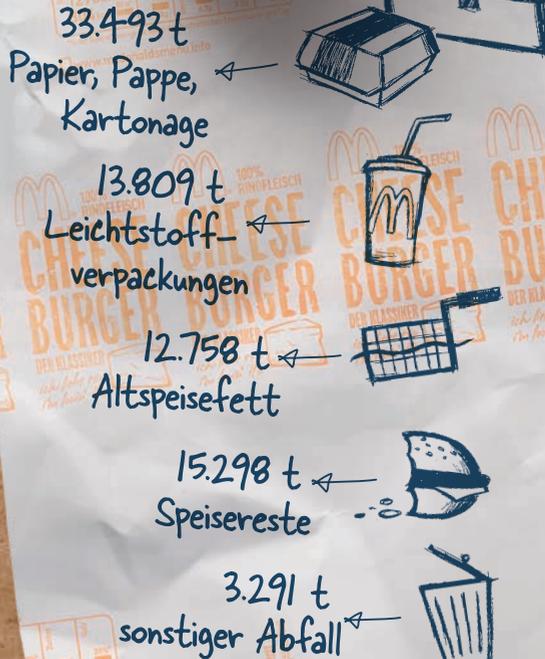


47.302 t
VERPACKUNGEN HABEN
WIR 2017 VERBRAUCHT

100 % des eingesetzten Frischfaserpapiers für unsere Verkaufsverpackungen stammen aus **NACHHALTIGER FORSTWIRTSCHAFT, ZERTIFIZIERT DURCH PEFC ODER FSC**.

ALLE ABFÄLLE IM RESTAURANT WERDEN GETRENNT VERWERTET

Die Mitarbeiter im Restaurant **TRENNEN ALLE ABFÄLLE**. Jede Abfallart wird dann in den entsprechenden **WERTSTOFF-KREISLAUF** zurückgeführt und verwertet.



Unsere Mitarbeiter sammeln regelmäßig Müll rund um das Restaurant auf. Diese Abfallsammelrundgänge sind in unseren Standards fest vorgeschrieben. Vielerorts unterstützen wir Aktionen für mehr Sauberkeit.



MACHT MIT

#365 GRÜNDE FÜR McDONALD'S WEIL BEI UNS AUCH BEI 100% ÖKOSTROM DIE FUNKEN SPRÜHEN.



Zusätzlich zu den Restaurants, die 2017 zum **RESTAURANT DER ZUKUNFT** umgebaut wurden, haben wir **33 ALTE KLIMAANLAGEN ERNEUERT**. Rund 20 unternehmenseigene Restaurants wurden im Außenbereich mit **NEUEN LED-PARKPLATZ-, FASSADEN- UND UNTERDACHBELEUCHTUNGEN** bestückt.

Insgesamt haben wir 2017 516.131 MWh Ökostrom verbraucht.



100%
Ökostrom aus
Wasserkraft

EIN RESTAURANT VERBRAUCHT DURCHSCHNITTlich 558.585 KWH ENERGIE/JAHR. INSGESAMT VERBRAUCHTEN WIR 2017 IM VERGLEICH ZU 2011 14% WENIGER ENERGIE.

Der größte Teil unseres CO₂-Fußabdrucks entsteht bei der **ERZEUGUNG UNSERER ROHWAREN IN DER LANDWIRTSCHAFT** – vor allem beim Rindfleisch. Wir verarbeiten größtenteils Milchkuhfleisch. Die CO₂-Emissionen verteilen sich hier auf Milch und Fleisch und sind geringer als bei Mastbullen, die ausschließlich für die Fleischproduktion gehalten werden.



87%
Landwirtschaft
und Lebensmittel-
verarbeitung

CO₂-FUSSABDRUCK

**1,38 MIO. t CO₂ WURDEN 2017
DURCH UNSERE GESCHÄFTS-
TÄTIGKEIT VERURSACHT.**



**McDELIVERY GAB ES ENDE 2017
IN 35 STÄDTEN DEUTSCHLANDWEIT.
DIE BESTELLUNGEN WERDEN
PER FAHRRAD-KURIER AUSGELIEFERT.**

3%
Transport



5%
Verpackungen
und Spielzeuge

5%
Restaurantbetrieb
und Verwaltung



UNSER WELTWEITER
BEITRAG ZUM

ZWEI-GRAD-ZIEL



McDonald's hat sich ein wissenschaftsbasiertes Klimaschutzziel gesetzt. Bis 2030 wird der weltweite Kohlendioxid-Ausstoß der Restaurants und Büros sowie der gesamten Lieferkette um mehr als 30% reduziert. Das entspricht einer Einsparung von rund 150 Mio. Tonnen CO₂ oder 32 Mio. Autos, die ein Jahr lang nicht fahren.

**#365 GRÜNDE FÜR McDONALD'S
WEIL: W WIE
WEIBLICH – ES GIBT
BEI GLEICHSTELLUNG
NOCH VIEL ZU TUN!**



DISKRIMINIERUNGS- FREIE ZONE

Mitarbeiter aus **121 NATIONEN** arbeiten bei uns friedlich miteinander. Allein in 2017 haben wir über **1.300 FLÜCHTLINGE** eingestellt.



870 Mitarbeiter mit Behinderung

1.486 Azubis in 3 Ausbildungswegen

12.191 Mitarbeiter haben wir in 1.134 Schulungen trainiert

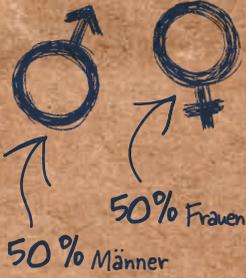
EIN- UND AUFSTIEGS- CHANCEN FÜR ALLE

Wir bilden seit 20 Jahren erfolgreich Fachfrauen und Fachmänner für Systemgastronomie aus. So schaffen wir Perspektiven und sind **CHANGENGEBER FÜR ALLE MENSCHEN** – und zwar unabhängig davon, welcher Herkunft sie sind oder welchen Schulabschluss sie vorweisen können.

**WOLLT IHR BEI UNS
KARRIERE MACHEN?
WWW.KARRIERE.MCDONALDS.DE**

McCafe

Unternehmenseigene Restaurants:



LOHNT SICH DAS?

Gleicher Lohn für gleiche Arbeit. Die Entlohnung erfolgt in allen Restaurants in Deutschland nach gültigem Tarif.

Je nach Betriebszugehörigkeit erhalten die Mitarbeiter Zusatzleistungen wie Urlaubsgeld, Jahressonderzahlung sowie vermögenswirksame Leistungen.

TANYA, vom Azubi zur Restaurantleitung

Frauenanteil in Führungspositionen:

47% in unternehmenseigenen Restaurants
28% in der Verwaltung

KARRIERE-LEITER

74% unserer Auszubildenden und Dualen Studenten haben wir 2017 übernommen



Wir verstehen uns als **FAMILIEN-RESTAURANT**. Darum unterstützen wir die McDonald's Kinderhilfe Stiftung schon seit ihrer Gründung. 2017 feierte die Stiftung ihr 30-jähriges Jubiläum.

#365 GRÜNDE FÜR McDONALD'S WEIL DU MIT JEDEM HAPPY MEAL SPENDENBUCH DIE McDONALD'S KINDERHILFE UNTERSTÜTZT - EGAL, WIE ALT DU BIST.

9,2 MILLIONEN EURO AN SPENDEN

Gemeinsam mit unseren Gästen, Franchise-Nehmern und Lieferanten haben wir **2017 INSGESAMT 9,2 MILLIONEN EURO** an die Kinderhilfe gespendet, z. B. über die Spendenhäuschen in den Restaurants.



2017 VERTEILTEN WIR 5.453.565 BÜCHER IM HAPPY MEAL

memo
wissen entdecken

Clever

Haustiere



18

Auftakt war die Happy Meal Bücheraktion im Januar 2017. Darüber hinaus haben die kleinen Gäste nicht nur bei den Produkten die Wahl. **FÜR JEDES BUCH, das STATT EINES SPIELZEUGS** im Happy Meal gewählt wird, **GEHEN IMMER 10 CENT AN EINE GEMEINNÜTZIGE EINRICHTUNG.** Von Februar bis Dezember 2017 ging der Erlös von 282.537,60 € an die McDonald's Kinderhilfe Stiftung.





McDonald's
Kinderhilfe

Die McDonald's Kinderhilfe Stiftung wird seit 2004 jährlich vom Deutschen Zentralinstitut für soziale Fragen (DZI) auf die transparente, sparsame und ehrliche Verwendung von Spendengeldern geprüft.



ZUHAUSE AUF ZEIT



Zur McDonald's Kinderhilfe Stiftung gehören **22 RONALD McDONALD HÄUSER**, die 2017 insgesamt **6.515 FAMILIEN** ein Zuhause auf Zeit boten. Die Familien wohnten dort durchschnittlich 18 Tage. Die durchschnittliche Entfernung zu ihrem Heimatort betrug 99 Kilometer.

6 RONALD McDONALD OASEN bieten inmitten von Kliniken einen Rückzugsort für Familien. 2017 nutzten **9.637 FAMILIEN** dieses Angebot.

Das Angebot des Kindergesundheitsmobils in Essen nutzten in 2017 **5.471 BESUCHER**. Seit September 2017 ist ein zweites **KINDERGESUNDHEITSMOBIL** im Einsatz, mit dem auch Duisburg angefahren wird.



MC

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, Anne Zurek
Corporate Affairs; Eva Rössler, Birgit Höfler-Schwarz

Gestaltung

Eberle GmbH Werbeagentur GWA
Goethestraße 115
73525 Schwäbisch Gmünd

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



**ICH
LIEBE
ES!**

DEUTSCHER NACHHALTIGKEITSKODEX

2017 haben wir unsere Entsprechenserklärung zum Deutschen Nachhaltigkeitskodex aktualisiert. www.deutscher-nachhaltigkeitskodex.de

GEPRÜFTER BERICHT

McDonald's Deutschland aktualisiert und veröffentlicht seine Nachhaltigkeitsdaten jährlich. Der vorliegende kompakte Nachhaltigkeitsbericht stellt unsere wichtigsten Fortschritte und Zahlen aus 2017 vor. Alle zwei Jahre erstellen wir zusätzlich einen ausführlichen Nachhaltigkeitsbericht, den ihr auf www.mcdonalds.de/nachhaltigkeit findet. Der vorliegende Bericht wurde in Übereinstimmung mit den Standards der Global Reporting Initiative (GRI Standards) erstellt.

Die wichtigsten Kennzahlen wurden von der KPMG AG Wirtschaftsprüfungsgesellschaft geprüft.

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



Alle Angaben in diesem Bericht 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.

©2018 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 zertifiziert mit dem Umweltzeichen Blauer Engel sowie FSC.

WRIN 96703-028