



Daten & Fakten

McDonald's Deutschland
Nachhaltigkeitsbericht 2018 Kompakt

Inhaltsverzeichnis

03	01. Über diesen Bericht
05	02. McDonald's Deutschland – Über uns
06	2.1 Unternehmensprofil
07	2.2 Corporate Governance
08	2.3 Gesellschaftliches Engagement
09	03. Lieferkette – Wo unsere Produkte herkommen
10	3.1 Lieferanten
11	3.2 Landwirtschaft
13	3.3 Rindfleisch
14	3.4 Hähnchenfleisch & Eier
15	04. Essen – Was wir unseren Gästen bieten
16	4.1 Qualität und Lebensmittelsicherheit
17	4.2 Produkte und Service
19	4.3 Happy Meal
20	05. Umwelt – Wie wir unseren Fußabdruck managen
21	5.1 CO ₂ -Fußabdruck
22	5.2 Treibhausgase: Lieferkette
23	5.3 Treibhausgase: Restaurants und Verwaltung
24	5.4 Verpackungen und Recycling
26	06. Mitarbeiter – Wer bei uns arbeitet
27	6.1 McDonald's als Arbeitgeber
28	6.2 Gleichberechtigung, Integration und Inklusion
29	6.3 Aus- und Weiterbildung
30	6.4 Arbeitssicherheit
31	07. GRI-Index
35	08. Begleitende Erläuterungen
44	09. Prüfbescheinigung KPMG
49	Impressum

01

**Über diesen
Bericht**

1. Über diesen Bericht

Berichtszeitraum und -profil

McDonald's Deutschland aktualisiert und veröffentlicht seine Nachhaltigkeitsdaten jährlich. Die vorliegende Daten & Fakten-Beilage stellt unsere wichtigsten Fortschritte und Zahlen aus dem Geschäftsjahr 2018 (01. Januar bis 31. Dezember 2018) vor. Redaktionsschluss war der 30.06.2019. Wesentliche Entwicklungen, die bis dahin auftraten, wurden in den Bericht aufgenommen. Die Daten & Fakten-Beilage ergänzt den in gedruckter Form in allen Restaurants ausliegenden McDonald's Deutschland Nachhaltigkeitsbericht 2018 kompakt. Regelmäßig erstellen wir einen vollständigen Nachhaltigkeitsbericht, der letzte erschien zum Berichtsjahr 2017.

GRI-ANGABEN

102-50, 102-51, 102-52, 102-54,
102-55, 102-56

Der vorliegende kompakte Nachhaltigkeitsbericht 2018 inklusive der Daten & Fakten-Beilage wurde in Übereinstimmung mit der Kernoption der von der Global Reporting Initiative (GRI) erarbeiteten GRI-Standards erstellt (s. GRI-Index auf Seite 31 ff.). Als externer Berichtsprüfer wurde, wie bereits in den Vorjahren, die KPMG AG Wirtschaftsprüfungsgesellschaft bestellt. Sie führte eine betriebswirtschaftliche Prüfung zur Erlangung einer begrenzten Sicherheit auf Grundlage des „International Standard on Assurance Engagements (ISAE) 3000“ durch. Die Prüfung bezog sich auf ausgewählte Kennzahlen, die im Bericht entsprechend gekennzeichnet sind (s. auch Prüfbescheinigung auf Seite 44 ff.).

2017 gab McDonald's Deutschland eine Entsprechenserklärung zum Deutschen Nachhaltigkeitskodex ab.

Alle Angaben in diesem Dokument beziehen sich auf die von McDonald's Deutschland geführten 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 Leserefreundlichkeit verzichten wir im Text auf geschlechtsbezogene Dopplungen sowie auf die Benennung der Rechtsform der Unternehmen.

Haftungsausschluss

Bei der Erhebung und Verarbeitung der in diesem Bericht enthaltenen Daten sind wir mit größter Sorgfalt vorgegangen. Trotzdem können Fehler nicht vollständig ausgeschlossen werden. Soweit dieser Bericht neben den rückblickenden Betrachtungen auch Aussagen über künftige Entwicklungen enthält, gehen diese von zum jetzigen Zeitpunkt verfügbaren Informationen und auf aktuellen Prognosen beruhenden Annahmen aus. Auch wenn Letztere sehr sorgfältig erarbeitet wurden, können vielfältige, heute nicht vorhersehbare Einflussgrößen zu Abweichungen führen. Vorausblickende Darstellungen in diesem Bericht sind daher nicht als gesichert zu verstehen.

02

Über uns

Über uns

2.1 Unternehmensprofil

Die McDonald's Deutschland LLC, Zweigniederlassung München, führt einen der größten Märkte innerhalb der weltweiten McDonald's-Organisation. Insgesamt beschäftigten McDonald's Deutschland und seine Franchise-Nehmer im Geschäftsjahr 2018 rund 61.200 Mitarbeiter. Das Unternehmen erzielte dabei einen Nettoumsatz von 3,5 Milliarden Euro. Unter das Dach von McDonald's Deutschland LLC fallen auch die aktuell zehn Restaurants in Luxemburg. Täglich besuchen rund 2,3 Millionen Gäste die 1.499 Restaurants in Deutschland und Luxemburg. In Deutschland ist McDonald's mit einem Marktanteil von rund 24 Prozent klarer Marktführer in der Systemgastronomie¹. Im Berichtszeitraum haben sich keine wesentlichen Veränderungen hinsichtlich Größe, Struktur oder Eigentumsverhältnissen bei McDonald's Deutschland ergeben.

Zum Ende des Geschäftsjahres 2018 gab es in Deutschland 1.489 Restaurants unterschiedlicher Größen und in verschiedenen Lagen. Davon wurden 1.386, also 92 Prozent, von Franchise-Nehmern betrieben. In Luxemburg gab es zehn Restaurants, die von einem Franchise-Nehmer betrieben werden.

Insgesamt waren zum 31.12.2018 226 Franchise-Nehmer im System. Davon waren 187 Männer und 39 Frauen. 59 Franchise-Nehmer sind bereits in zweiter Generation tätig. Im Durchschnitt betreibt ein Franchise-Nehmer 6,1 Restaurants.

GRI-ANGABEN

102-1, 102-2, 102-3, 102-4, 102-5, 102-6, 102-7, 102-8, 102-10, 102-45, 201-1

Entwicklung Restaurants in Deutschland

Jahr	2014	2015	2016	2017	2018
Anzahl Restaurants in Deutschland	1.477	1.478	1.470	1480	1489
Anzahl McCafé in Deutschland	862	859	852	832	766

¹DEHOGA: „Systemgastronomie in Deutschland 2017“.

2.2. Corporate Governance

Die McDonald's Deutschland LLC verfügt über vier ortsansässige Vorstandsmitglieder, auf die sich die im weiteren Verlauf gemachten Angaben zur Geschäftsführung beziehen. Vorstandsvorsitzender und Präsident der McDonald's Deutschland LLC ist Holger Beeck. Marcus Almeling wurde im Februar 2019 durch Dr. Christoph Gehrig als Vorstand Finanzen abgelöst. Sandra Mühlhause ist seit Januar 2018 Personalvorstand. Willi Palm schied im November 2018 als Vorstand aus. Vorstand Marketing ist Susan Schramm.

GRI-ANGABEN
102-18, 405-1

Die Kommunikation und die strategische Abstimmung zwischen der Unternehmensführung der McDonald's Deutschland LLC und den Franchise-Nehmern in Deutschland erfolgen über Ausschüsse. Die Franchise-Nehmer werden dabei durch einen Franchise-Nehmer-Beirat (Franchisee Leadership Council, FLC) vertreten. Im Berichtszeitraum war Dominik Neiss Sprecher des FLCs. Die Arbeit der Geschäftsführung und des Franchisee Leadership Council wird unterstützt durch das Leadership Team (LST), in dem die Direktoren aller Fachbereiche vertreten sind.

Zusammensetzung der Führungsgremien 2018



	Geschäftsführung ²	Franchisee Leadership Council (FLC)	Leadership Team (LST)
Männer	50 %	100 %	93 %
Frauen	50 %	0 %	7 %
Unter 30 Jahre	0 %	0 %	0 %
30 bis 50 Jahre	75 %	58 %	73 %
Über 50 Jahre	25 %	42 %	27 %
Deutsche Staatsbürger	100 %	100 %	100 %
EU-Staatsbürger	0 %	0 %	0 %
Außerhalb EU	0 %	0 %	0 %

²Bezieht sich auf die ortsansässigen Vorstände der McDonald's Deutschland LLC, Zweigniederlassung München.

2.3. Gesellschaftliches Engagement

McDonald's Kinderhilfe Stiftung

Die McDonald's Kinderhilfe Stiftung finanziert sich zum überwiegenden Teil aus den Spenden der McDonald's Deutschland LLC, seiner Franchise-Nehmer und Lieferanten sowie der Gäste in den McDonald's Restaurants. Deutschlandweit betreibt die McDonald's Kinderhilfe Stiftung unter anderem 22 Ronald McDonald-Häuser und sechs Ronald McDonald Oasen. Dort konnten 2018 rund 15.500 Familien ihren schwer kranken Kindern nahe sein, während diese in einer Klinik behandelt werden mussten.

GRI-ANGABEN

413-1

Spenden an die McDonald's Kinderhilfe Stiftung in Tausend Euro

Jahr	2014	2015	2016	2017	2018
McDonalds Deutschland, Franchise-Nehmer und Lieferanten	3.241	3.201	3.296	3.023	3.115
Spendenhäuschen in Restaurants	2.996	3.041	3.214	3.219	2.571
Benefiz-Gala	911	923	1.604	1.858	1.906
Spendenaktionen (Helfende Hände, Trostpflaster, Happy Meal Spendenbuch etc.)	974	1.296	961	1.173	226
Spenden gesamt	8.122	8.460	9.075	9.273	7.818

Von 2017 auf 2018 wurde ein Rückgang der Spendensumme verzeichnet. Dies hat mehrere Gründe. Einerseits gibt es durch die Modernisierung der Restaurants weniger Kassen und damit Spendenhäuschen in den Restaurants. Andererseits wurden bis 2017 erfolgreiche Einzelkampagnen, wie z.B. Helfende Hände oder Trostpflaster in einem begrenzten Zeitraum durchgeführt. Seit 2017 ist ein Spendenbuch ein dauerhaftes Angebot im Happy Meal. Ab dem 15. November gab es den Eisbären zu kaufen. Das Kuschtier wurde für EUR 9,99 angeboten. 1 Euro vom Erlös gingen an die McDonald's Kinderhilfe Stiftung. Die Aktion konnte nicht an die Erfolge der Vorjahre anknüpfen.

03

**Lieferkette –
Wo unsere
Produkte
herkommen**

Lieferkette – Wo unsere Produkte herkommen

3.1. Lieferanten

2018 haben wir insgesamt 970 verschiedene Lebensmittel- und Verpackungsprodukte von 139 verschiedenen Lieferanten bezogen. Rund 60 Prozent unseres gesamten monetären Einkaufsvolumens wurden in Deutschland generiert. Wir setzen dabei auf partnerschaftliche und langfristige Geschäftsbeziehungen. Mit 40 Lieferanten arbeiten wir bereits seit über 20 Jahren zusammen. Darunter sind zahlreiche bekannte Markenhersteller, wie zum Beispiel Develey, Bonduelle, Lieken oder Hochland.

GRI-ANGABEN

102-9, 204-1

Arbeitsgruppe Nachhaltigkeit mit wichtigsten Lieferanten etabliert

2018 hat sich die Arbeitsgruppe entschlossen sich auf drei Themenbereiche zu fokussieren: Klimafußabdruck, Verpackungsoptimierung und Nachhaltigkeitskommunikation.

Im Bereich Klimafußabdruck arbeitet die Gruppe an der Entwicklung eines Fragebogens zur einfachen Erhebung von klimarelevanten Verbrauchsdaten entlang der gesamten Wertschöpfungskette – bis hinunter zum Landwirt oder Zulieferer von Futtermitteln. Im Bereich Verpackungsoptimierung lag der Schwerpunkt in den letzten Monaten auf einem offenen Informationsaustausch über eingesetzte Materialien, Recyclingfähigkeit und aktuelle politische Entwicklungen auf europäischer und nationaler Ebene. Ein erstes Ergebnis aus dem Bereich Nachhaltigkeitskommunikation findet sich in der Serie „Tag der Nachhaltigkeit“ auf dem McDonald’s Deutschland Nachhaltigkeitsblog www.change-m.de.

3.2. Landwirtschaft

GRI-ANGABEN

204-1, 301-1, G4-FP2, G4-FP9







Menge und Herkunft eingesetzter Rohwaren 2018

Rohwaren	Gesamtmenge in Tonnen	aus Deutschland in Prozent	aus Europa (ohne Dtl.) in Prozent	aus dem Rest der Welt in Prozent
Kartoffeln	128.182	71%	29%	0%
Rindfleisch	40.837	93%	7%	0%
Weizenmehl (für Produktherstellung)	34.127	81%	19%	0%
Milch (inkl. Menge für Shakes & McSundaes)	29.445	97%	3%	0%
Hähnchenfleisch	26.156	29%	69%	2%
Tomaten (inkl. Menge für Ketchup & Saucen)	24.763	0%	94%	6%
Öl (für Fritteusen und Produktherstellung)	18.415	19%	80%	1%
Salat	11.813	33%	58%	9%
Zucker (für Portionspackungen und Produktherstellung)	10.524	53%	47%	0%
Zwiebeln	10.084	0%	99%	1%
Käse (inkl. Schmelzkäsezubereitung)	7.074	41%	56%	3%
Schweinefleisch	5.683	99%	1%	0%
Gurken	4.268	93%	7%	0%
Äpfel	4.186	14%	64%	22%
Orangen	2.608	0%	0%	100%
Eier (für Frühstücksprodukte)	1.945	61%	39%	0%
Kaffee	1.558	0%	0%	100%
Fisch	1.068	0%	18%	82%
Kirschen	773	0%	19%	81%
Bananen	712	0%	0%	100%
Jalapeños	402	0%	0%	100%
Shrimps	393	0%	0%	100%
Avocados	151	0%	0%	100%
Paprika	144	0%	100%	0%
Erdbeeren	121	0%	42%	58%
Quinoa	59	0%	0%	100%
Blaubeeren	54	0%	65%	35%
Summe	365.545	60%	37%	3%

Gütesiegel

Bei Beilagen im Happy Meal und bei Rohwaren, die wir außerhalb Europas beziehen, setzen wir auf etablierte Gütesiegel, um die Einhaltung wichtiger ökologischer und sozialer Anforderungen sicherzustellen.

Menge und Anteil zertifizierter Rohwaren 2018

Gütesiegel	Rohware	Menge	Anteil an gesamter Rohwarenmenge
	Äpfel	2.334 Tonnen	56%
	Milch	276 Tonnen	1%
	Kaffee	1.558 Tonnen	100%
	Fisch	1.068 Tonnen	100%
	Shrimps	393 Tonnen	100%

Young Farmers

Mit dem „Young Farmers Programm“ fördert McDonald’s gezielt junge Landwirte um eine zukunfts- und wettbewerbsfähige Landwirtschaft voranzutreiben. Das Young Farmers Programm ist ein Expertennetzwerk für gegenseitigen Austausch und Wissenstransfer. Ebenfalls werden hier gute Praktiken ausgetauscht und gemeinsam innovative Ansätze getestet.

Das Programm besteht aus zwei Gruppen: Landwirte aus dem Bereich Ackerbau sowie Landwirte aus dem Bereich Tierhaltung. Die Gruppen arbeiten an verschiedenen Pilotprojekten, die von den ebenfalls am Programm beteiligten Lieferanten sowie von McDonald’s Deutschland gefördert werden. Im Bereich Ackerbau haben wir z.B. einige Projekte rund um das Thema Wassermanagement und in der Gruppe Tierhaltung ist die Reduzierung von Treibhausgasen ein wichtiges Projekt.

3.3. Rindfleisch

BEST Beef Programm

BEST Beef steht für „Bündnis für Exzellenz, Sicherheit und Transparenz“ in der Rinderhaltung. Gemeinsam mit Partnern aus Landwirtschaft, Fleischwirtschaft und Wissenschaft hat McDonald's Deutschland bereits 2010 ein praxisorientiertes Bonusprogramm entwickelt, das gute landwirtschaftliche Praktiken und damit eine Verbesserung von Tierwohl und Tiergesundheit belohnt. Das Programm stärkt die heimische Landwirtschaft, indem es den beteiligten Landwirten eine Abnahmesicherheit bietet. McDonald's profitiert durch eine gesteigerte Versorgungssicherheit mit in Deutschland erzeugtem Rindfleisch, das zudem konkreten Nachhaltigkeitsanforderungen entspricht.

GRI-ANGABEN

G4-FP9, G4-FP11, G4-FP13

BEST Beef Programm 2018



Partner

Landwirte	3.624
Erzeugergemeinschaften	14
Schlachthöfe	7
Anzahl Kühe	31.584
Anzahl Kühe gesamt (seit Programmbeginn)	126.222
Anzahl durchgeführter Audits	864

Vor dem Hintergrund der weltweiten McDonald's Ziele für nachhaltigere Rinderhaltung haben wir das BEST Beef Programm weiterentwickelt und im Oktober 2018 BEST Beef 2.0 verabschiedet. Wir haben wie Module und Zuschläge angepasst (siehe Tabelle).

Die Module von BEST Beef

Alt

Modul	Anforderung	Zuschlag
	1. Haltung Laufstallhaltung oder Kombihaltung mit mind. 90 Tage Weidegang	0,03€
	2. Fütterung Mind. 60% Grundfutter und mind. 17% Rohfaseranteil in Trockenmasse	0,03€
	3. Management a) Nutzungsdauer Mind. 40 Monate und Schutzkleidung für Betriebsfremde	0,02€
	b) Separate Abkalbebox (nur wenn 3a erfüllt)	0,01€
Insgesamt		0,09€

Neu

Modul	Anforderung	Zuschlag
	1. Haltungsmanagement	0,05€
	a) Laufstallhaltung Mind. 4m² Lauffläche / Tier Tier- /Liegeplatz- Verhältnis 1:1, Kuhbürsten	
	b) Weidegang während Vegetationsperiode Zusatzkriterium: Abkalbebox	0,01€
	2. Gesundheitsmanagement	
	Nutzungsdauer Stufe 1: mind. 40 Monate	0,02€
	Nutzungsdauer Stufe 2: mind. 52 Monate	0,04€
Insgesamt		0,10€

+Best Practice Programm
Unterstützung von Projekten. Workshops und Netzwerkveranstaltungen

Die Umstellung auf die neuen Module erfolgt zum 01. Juli 2019.

Unser Ziel ist es, mit dem neuen BEST Beef Programm anschlussfähig an die Entwicklungen im deutschen Markt zu sein und unsere eigenen Ziele an eine nachhaltigere Rinderhaltung zu erfüllen. Stets im Mittelpunkt steht dabei der Grundsatz von BEST, ein für die Landwirte einfaches und transparentes Programm zu haben, mit dem wir auch in vielen Jahren noch die Rohwaren, die wir für unsere Produkte benötigen, in ausreichender Menge und in gleichbleibend hoher Qualität beziehen können. Im Fokus des neuen BEST Beef Programms steht dabei auch die verstärkte Zusammenarbeit mit Molkereien, da der Großteil unseres Fleisches von Milchkühen kommt. Eine integrierte Betrachtung von Milch und Fleisch im Hinblick auf nachhaltigere Erzeugungsstrukturen bietet viele Potenziale.

Tierschutzverstöße im Schlachthof und Konsequenzen

Wegen gravierender Verfehlungen gegen den Tierschutz beendete McDonald's Deutschland Anfang 2018 die Zusammenarbeit mit dem Schlachthof in Tauberbischofsheim und stellte Strafanzeige. In der Folge entwickelten wir für die uns beliefernden Schlachthöfe strengere Kontrollen und Anforderungen, die deutlich über den gesetzlichen Standard hinausgehen. Unter anderem wurden folgende Maßnahmen ergriffen: Unsere Tierschutz-Audits finden seit 2019 ausschließlich unangekündigt und separat zu anderen bestehenden Kontrollen statt. Die Aufgaben des Tierschutzbeauftragten am Schlachthof werden verstärkt überprüft. Ab Ende 2020 verlangen wir eine Video-Überwachung aller für den Tierschutz kritischen Bereiche im Schlachthof (z.B. Zutrieb der Tiere).

3.4. Hähnchenfleisch & Eier

BEST Chicken

Das Ende 2017 gestartete Pilotprojekt zum optimierten Energiemanagement in Mastställen wurde 2018 erfolgreich abgeschlossen.

GRI-ANGABEN
G4-FP11

Es wurde in sechs Geflügelmastbetrieben eine Energieeffizienzprüfung durchgeführt. Bei dieser Energieeffizienzanalyse wurden die Gebäudehülle, das Raumluftklima, der Einsatz von erneuerbarer Energie, die Beleuchtung sowie die Wärmeversorgung der einzelnen Standorte überprüft und miteinander verglichen. Für jeden Standort wurde Verbesserungspotential im Energiemanagement festgestellt. Schnell umsetzbar und großen Einfluss für alle Betriebe hat die Optimierung des Stromeinkaufs, aber auch die Überprüfung von Eigenerzeugungsanlagen.

Eier

Im dritten Quartal 2018 wurden, zusätzlich zu unseren Frühstücksprodukten, alle unsere Dips und Saucen auf Freilandei umgestellt.

Seit Mai 2018 verzichten wir freiwillig auf Käfigeier in allen Produkten.

04

**Essen –
Was wir unseren
Gästen bieten**

Essen – Was wir unseren Gästen bieten

4.1. Qualität und Lebensmittelsicherheit

Bei unseren Lieferanten

Für die Herstellung unserer Produkte durch unsere direkten Lieferanten gelten die Standards des McDonald's „Supplier Quality Management System“ (SQMS). SQMS ist der McDonald's-eigene Standard für die Sicherstellung von Qualität und Lebensmittelsicherheit bei unseren direkten Lebensmittellieferanten. Der Standard baut auf gängigen GFSI-Standards³ (IFS, BRC, FSSC 22000) auf und beinhaltet darüber hinaus McDonald's-spezifische Anforderungen.

GRI-ANGABEN

416-1, 416-2, G4-FP5

Alle Lieferanten für Standardprodukte sind nach SQMS auditiert. Die erfolgreiche Auditierung ist Voraussetzung dafür, als Standardlieferant von McDonald's aufgenommen zu werden. Lieferanten für Aktionsprodukte müssen entweder nach IFS (International Food Standard) und/oder BRC (British Retail Consortium) oder nach den „10 Core Requirements“, einem Auszug aus SQMS, auditiert sein. Vereinzelt werden auch Eigenstandards eines Lieferanten akzeptiert, wenn diese den McDonald's-Anforderungen entsprechen. In 2018 wurden insgesamt 100 SQMS-Audits durchgeführt.

In unseren Restaurants

Die Kontrollen und Standards zu Qualität, Service, Sauberkeit (QSS) und Lebensmittelsicherheit entsprachen 2018 im Wesentlichen denen der Vorjahre. Im Rahmen des „Restaurant Operations Improvement Process“ – kurz ROIP – wird regelmäßig die Einhaltung dieser QSS-Standards überprüft. 2018 fanden 9.773 angekündigte und unangekündigte ROIP-Besuche statt.

2018 haben wir insgesamt 1003 ATCQ-Kontrollen⁴ zur Bewertung der Qualität unserer Kernprodukte im Restaurant durchgeführt.

Im Rahmen der betrieblichen Eigenkontrolle für Lebensmittelsicherheit haben wir 2018 insgesamt 24.715 Proben entnehmen und in einem anerkannten, akkreditierten Labor untersuchen lassen. Ergänzend dazu haben wir 241 unangekündigte Food Safety Audits durchgeführt.

Zusätzlich zu unseren eigenen Kontrollen führen die lokalen Behörden regelmäßig Kontrollbesuche durch. 2018 wurden in den von McDonald's selbst betriebenen Restaurants 104 Behördenbesuche durchgeführt. 80 Prozent davon waren Routinebesuche, 17 Prozent Verdachtskontrollen und drei Prozent Nachkontrollen.

³GFSI Global Food Safety Initiative Standard

⁴ATCQ Across the Counter Quality

4.3. Produkte und Service

Bis Ende 2019 wird die Mehrzahl der Restaurants in Deutschland nach dem Konzept „Restaurant der Zukunft“ umgerüstet. Hier haben die Gäste die Möglichkeit, ihre Bestellung an verschiedenen Bestellpunkten aufzugeben: wie gewohnt am Front-Counter, darüber hinaus an den neuen digitalen Bestellterminals, den sogenannten Kiosken. Seit Mai 2019 können die Gäste auch über die McDonald’s App mobil bestellen und bezahlen. Zusätzlich bieten wir einen Tischservice. Zum Konzept „Restaurant der Zukunft“ gehört auch ein neues Küchensystem, bei dem alle Produkte erst auf Bestellung hin zubereitet werden.

GRI-ANGABEN
102-43

Entwicklung „Restaurants der Zukunft“ in Deutschland

Jahr	2014	2015	2016	2017	2018
Anzahl Restaurants der Zukunft	-	14	328	533	945

Lieferservice McDelivery

Nach dem Übergang des deutschen Liefergeschäfts der Delivery Hero Group auf die niederländische Takeaway.com im April 2019 können McDonald’s Gäste ihre Lieblingsprodukte nun über die deutsche Takeaway.com-Plattform Lieferando.de bestellen. Bis Ende 2018 war der Service bundesweit in 37 Städten verfügbar, rund 180 McDonald’s Restaurants waren dabei an den Lieferservice angebunden. McDonald’s prüft mit Lieferando.de kontinuierlich, wie die Liefergebiete in den bestehenden Städten ausgeweitet und auch neue Städte erschlossen werden können.

Für die Auslieferung der Bestellungen werden von Lieferando.de grundsätzlich E-Bikes eingesetzt, eine nachhaltige und umweltfreundliche Alternative zu Autos oder Mopeds. Fahrer sind festangestellt und werden pro Stunde, nicht pro Bestellung bezahlt. Darüber hinaus sind sie jeder Jahreszeit entsprechend mit wettergerechter Kleidung und modernen Thermo-Rucksäcken, um Essens-Bestellungen warm bzw. kalt zu halten, ausgestattet.

Gästedienst

Unseren Gästen stehen verschiedene Möglichkeiten zur Verfügung sich über McDonald’s zu informieren und mit uns in Kontakt zu treten. Alle Fragen können sowohl über frag.mcdonalds.de sowie per Mail, Post oder Telefon direkt an unseren Gästedienst gestellt werden. Instagram, Facebook, Twitter und unser YouTube-Kanal spielen für uns in der Gästekommunikation eine große Rolle.

Kontakte McDonald’s Gästedienst

Jahr	2014	2015	2016	2017	2018
Kontakte gesamt	69.978	62.702	61.947	66.514	91.805

2018 verzeichneten wir einen deutlichen Anstieg der Kontakte beim Gästedienst. Mit der Einführung der McDonald’s App und den damit verbundenen Aktionen besuchten deutlich mehr Gäste unsere Restaurants.

Seit November 2016 kann jeder Gast seinen McDonald’s-Besuch online bewerten. Jede Quittung enthält einen Zugangscode, der auf www.mcdonalds.de/deinfeedback eingegeben werden kann. Im Anschluss können Bewertungen zu Qualität, Sauberkeit, Freundlichkeit etc. vorgenommen und Lob oder Verbesserungsbedarf mitgeteilt werden. 2018 haben 75.338 Gäste diesen Feedbackkanal genutzt. Wir nutzen das Gästefeedback, z.B. um Abläufe im Restaurant zu verbessern.

Information zu Nährwerten und Inhaltsstoffen

Seit März 2018 drucken wir keine Nährwerte und Inhaltsstoffe mehr auf die Rückseite der Tabletaufgabe. Unsere Gäste hatten 2018 folgende Informationszugänge zu Nährwerten, Inhaltsstoffen und Allergenen sowie zu Herkunft und Qualität aller Standardprodukte und Aktionsprodukte:

Übersicht über Informationen zu Nährwerte, Inhaltsstoffen, Zutaten und Allergenen

Im Restaurant	
Poster im Kassenbereich	Übersicht über Allergene
Infoboard	Faltblatt mit Nährwertangaben zu allen Standardprodukten (inkl. McCafé)
Bestellterminal Kiosk	Übersicht über Allergene (analog Poster im Kassenbereich)
Im und außerhalb des Restaurants	
Produktverpackungen	Nährwertgraphik auf den Verpackungen aller Standardprodukte
QR-Code auf Produktverpackungen	Zugang zu Informationen zum jeweiligen Produkt, zu den einzelnen Zutaten und zu Qualität und Herkunft
Im Internet	
www.mcdonalds.com/de/de-de/produkte/inhaltsstoffe-und-allergene.html	Aktuelle Listen aller Zutaten, Inhaltsstoffe und Allergene unserer Standardprodukte und Aktionsprodukte (inkl. McCafé)
www.mcdonalds.de/produkte/alle-produkte	Auf den Detailseiten zu jedem Produkt sind Nährwerte und Allergene aufgelistet
McDonald's App	
Rubrik: Alle Produkte	Auf den Detailseiten zu jedem Produkt sind Nährwerte und Allergene aufgelistet

4.3. Happy Meal

EU Pledge

Wir sind bereits seit 2012 Mitglied des EU-Pledge, einer Initiative zur freiwilligen Selbstregulierung im Bereich der Kinderwerbung. Die darin festgelegten Regeln sowie der jährliche Monitoring Report sind auf www.eu-pledge.eu verfügbar. Die Einhaltung der Regeln wird regelmäßig von einer externen Stelle überprüft. 2018 hat McDonald's Deutschland alle Commitments erfüllt.

GRI-ANGABEN

417-1, 417-3, G4-FP2, G4-FP6

Obst im Happy Meal

2018 haben wir insgesamt 3.497 Tonnen Obst im Happy Meal verkauft. Seit Februar 2014 enthält das Happy Meal neben Hauptspeise, Beilage und Getränk auch ein Fruchtprodukt. 2018 konnten die kleinen Gäste wählen zwischen Bio-Apfeltüte (Apfelspalten) und Fruchtquatsch (Fruchtpüree aus Banane, Apfel und Kirschen, ohne Zuckerzusatz, ohne Zusatz von Aromen, ohne Farbstoffe oder Konservierungsstoffe). Im April 2019 wurde der Fruchtquatsch mit Apfel-Nektarine-Erdbeere ersetzt. Der Fruchtquatsch besteht weiterhin aus 100% Fruchtpüree, ohne Zuckerzusatz, ohne Zusatz von Aromen, ohne Farbstoffe oder Konservierungsstoffe. Allein durch die Auswahl der Früchte wird eine Zuckerreduktion von 25 % pro 100g erreicht.

Bücher im Happy Meal

Seit April 2016 gibt es als dauerhafte Alternative zu den aktuellen Spielzeugen immer ein Buch als Geschenk im Happy Meal. Dabei spendet McDonald's Deutschland 10 Cent pro Buch. 2018 haben wir insgesamt über 2 Millionen Spendenbücher ausgegeben. Seit 3. Februar 2017 gehen 10 Cent pro Buch als Spende an die McDonald's Kinderhilfe Stiftung.

2018 fanden zudem eine Happy Meal-Bücheraktionen statt. Von 22.11.2018 bis 02.01.2019 haben wir insgesamt über 4 Millionen Bücher über das Happy Meal verteilt.

05

**Umwelt –
Wie wir unseren
Fußabdruck
managen**

Umwelt – Wie wir unseren Fußabdruck managen

5.1. CO₂-Fußabdruck

Im März 2018 hat sich McDonald's als erstes Restaurantunternehmen der Welt ein wissenschaftlich fundiertes und von der Science Based Targets Initiative (SBTi) genehmigtes Ziel gesetzt, um Treibhausgasemissionen deutlich zu reduzieren. Details zu den Zielen sind in den begleitenden Erläuterungen auf Seite 37 zu finden.

GRI-ANGABEN
305-1 – 305-5

CO₂-Fußabdruck McDonald's Deutschland



Emissionsquelle	CO ₂ e 2016		CO ₂ e 2017		CO ₂ e 2018	
	in Tonnen	Anteil	in Tonnen	Anteil	in Tonnen	Anteil
Restaurantbetrieb und Verwaltung	70.048	5%	70.355	5%	75.382	5%
Landwirtschaft und Verarbeitung	1.126.206	87%	1.205.706	87%	1.264.511	87%
Verpackungen und Spielzeuge	65.813	5%	66.403	5%	64.938	5%
Transport	39.452	3%	35.222	3%	37.907	3%
CO ₂ -Fußabdruck insgesamt	1.301.519	100%	1.377.686	100%	1.442.738	100%

Der Anstieg der CO₂ Emissionen im Bereich Restaurantbetrieb und Verwaltung von 2017 auf 2018 ist auf den Anstieg der Restaurants, die noch keinen Ökostrom beziehen (zusätzliche Tank & Rast Standorte) zurück zu führen. Der kontinuierliche Anstieg im Bereich Landwirtschaft und Verarbeitung ist auf die gute Umsatzentwicklung und dem damit angestiegenen Rohwarenverbrauch zurückzuführen. Im Bereich Verpackungen und Spielzeuge arbeiten wir kontinuierlich an Verbesserung der eingesetzten Produkte. Beim Transport ist die Erhöhung auf den gestiegenen Energieverbrauch und Kältemittelverluste zurückzuführen.

2018 wurden insgesamt 1,44 Millionen Tonnen CO₂ durch unsere Geschäftstätigkeit verursacht. Das entspricht 2,9 Kilogramm CO₂ je Restaurantbesuch.

⁵ Guest Count (GC) misst die Anzahl der Gästetransaktionen auf Basis der abgeschlossenen Kassenvorgänge in den Restaurants.

Klimabilanzielle Betrachtungen sind aufgrund ihrer Komplexität stets mit einer gewissen Unschärfe behaftet. Wir sind kontinuierlich bestrebt, unsere Methodik zur Ermittlung des CO₂-Fußabdrucks zu verfeinern und zu verbessern. Die Berechnung unseres CO₂-Fußabdrucks beruht auf CO₂-Äquivalenten. Weitere Details zu unserer aktuellen Berechnungsmethode sind in den begleitenden Erläuterungen auf Seite 38 zu finden.

Im Rahmen des Prüfprozesses wurde der Wert „CO₂-Fußabdruck gesamt“ korrigiert. Im „McDonald's Deutschland – Nachhaltigkeitsbericht 2018 kompakt“ auf Seite 18 ist der falsche Wert abgedruckt. Bitte beachten Sie die geprüften Werte in der Tabelle „CO₂-Fußabdruck McDonald's Deutschland“.

CO₂-Emissionen in Tonnen aus Stromverbrauch Restaurants nach GHGP (Scope 2)



Berechnungsmethode	CO ₂ e 2016	CO ₂ e 2017	CO ₂ e 2018
Standortbasierter Ansatz	260.891	238.899	243.436
Marktbasierter Ansatz	4.569	6.599	13.855

5.2. Treibhausgase: Lieferkette

Der größte Teil unseres CO₂-Fußabdrucks entsteht mit 87 Prozent bei der Erzeugung unserer Rohwaren in der Landwirtschaft und der anschließenden Lebensmittelverarbeitung, insbesondere bei allen Produkten tierischen Ursprungs. Wir arbeiten mit unseren Lieferanten intensiv daran, die klimaschädlichen Emissionen in unserer Lieferkette zu senken.

GRI-ANGABEN
302-2, 305-3

Landwirtschaftliche Erzeugung

Der Großteil des von McDonald's Deutschland verarbeiteten Rindfleischs stammt von Milchkühen. Das hat den Vorteil, dass der CO₂-Fußabdruck auf Milch, Kalb und Fleisch verteilt wird. Mit der Weiterentwicklung von BEST Beef setzen wir einen noch größeren Fokus auf die Langlebigkeit von Kühen. Eine Nutzungsdauer von mindestens 40 Monaten fördern wir mit 0,02€, eine Nutzungsdauer von mindestens 52 Monaten mit 0,04€ pro Kilogramm Schlachtgewicht. Der Durchschnitt in Deutschland liegt bei rund 37 Monaten Nutzungsdauer⁶. 2019 werden wir zudem im Rahmen des neuen Best Practice Moduls Pilotprojekte zur Reduzierung von Treibhausgasen auf landwirtschaftlichen Betrieben starten.

Logistik

Energieverbrauch und CO₂-Emissionen von HAVI Logistics für McDonald's Deutschland

Jahr	2014	2015	2016	2017	2018
Energieverbrauch gesamt (in Megawattstunden)	112.637	113.119	110.880	110.070	124.150
Energieverbrauch pro ausgelieferte Tonne (in Kilowattstunden)	254	262	254	248	265
CO ₂ -Emissionen gesamt (in Tonnen)	38.012	41.270	39.452	35.222	37.907
CO ₂ -Emissionen pro ausgelieferte Tonne (in Kilogramm)	86	96	90	80	80

Die Erhöhung der CO₂-Emissionen pro ausgelieferter Tonne von 2017 auf 2018 ist auf den gestiegenen Energieverbrauch und die Kältemittelverluste im Jahr 2018 zurückzuführen.

⁶Quelle: Bundesverband Rind und Schwein e.V. (2017): Rinderproduktion in Deutschland

5.3. Treibhausgase: Restaurants und Verwaltung

Energieverbrauch

In 1.499 McDonald's Restaurants in Deutschland und Luxemburg haben wir 2018 insgesamt 542.173 Megawattstunden (MWh) Strom verbraucht. Das entspricht einem durchschnittlichen Jahresverbrauch von 363 MWh Strom für ein vergleichbares Restaurant⁷. Damit blieb der Verbrauch im Vergleich zum Vorjahr konstant.

GRI-ANGABEN

302-1, 302-4, 305-1

Bereits 2016 wurden alle unternehmenseigenen Restaurants sowie unsere Verwaltung nach dem Energiemanagementsystem ISO 50001 zertifiziert. Durch Umsetzung der ISO 50001 verstärken wir unser Energiemanagement und schärfen unser unternehmensinternes Bewusstsein für Energieeinsparpotenziale. Unsere Ziele für 2018 haben wir hier erreicht. Für 2019 haben wir uns vorgenommen 1% Strom einzusparen..

1.183 unserer Restaurants nutzen Erdgas, wovon sie 2018 insgesamt 229.026 MWh verbraucht haben. Im Durchschnitt ergibt das einen Jahresverbrauch von 194 MWh Erdgas für ein vergleichbares Restaurant.

Energieverbrauch Restaurants gesamt in Megawattstunden (MWh)



Jahr	2014	2015	2016	2017	2018
Strom ⁸	546.540	534.986	536.733	530.886	542.173
Erdgas ⁹	200.673	232.167	245.171	238.475	229.026
Gesamt	747.213	767.153	781.904	769.361	771.199

Durchschnittlicher Energieverbrauch eines vergleichbaren Restaurants¹³ in Megawattstunden (MWh)



Jahr	2014	2015	2016	2017	2018
Strom	372	362	362	358	363
Erdgas	184	196	206	201	194
Gesamt	556	558	568	559	557

Ökostrom

Seit 2014 wird der Strombedarf in nahezu allen Restaurants in Deutschland aus erneuerbaren Quellen gedeckt. 2018 wurden 1.414 Restaurants mit Ökostrom betrieben. Nicht eingeschlossen waren 85 Restaurants (entspricht 5,7 Prozent aller Restaurants in Deutschland und Luxemburg), da diese zum Beispiel in Einkaufszentren oder Autobahnraststätten liegen, in denen die Stromversorgung über den jeweiligen Betreiber erfolgt. Der von uns bezogene Ökostrom stammte 2018 zu 100 Prozent aus skandinavischer Wasserkraft.

⁷ Im Berichtsjahr ganzjährig geöffnetes Restaurant mit vorliegenden, validen Verbrauchsdaten.

⁸ Stromverbrauch aller in Deutschland und Luxemburg geöffneten Restaurants. Hochrechnung auf Basis aller ganzjährig geöffneten Restaurants mit vorliegenden, validen Strom-Verbrauchsdaten (2018: 1.421 Restaurants).

⁹ Erdgasverbrauch aller in Deutschland und Luxemburg geöffneten Restaurants, die Erdgas nutzen. Hochrechnung auf Basis aller ganzjährig geöffneten Restaurants mit vorliegenden, validen Erdgas-Verbrauchsdaten (2018: 992 Restaurants).

Fuhrpark

Der Fuhrpark für unsere unternehmenseigenen Restaurants sowie unserer Verwaltung umfasste zum Jahresende 2018 264 Fahrzeuge. Insgesamt wurden bei 10,4 Millionen gefahrenen Kilometern 2018 rund 602.000 Liter Diesel verbraucht. Mithilfe unserer internen Car-Policy verfolgen wir das Ziel, die durchschnittlichen CO₂-Emissionen unseres Fuhrparks bis 2020 auf unter 100 Gramm / Kilometer zu senken. 2018 wurden viele kleine Fahrzeuge abgeschafft, dadurch sind die durchschnittlichen Emissionen der gesamten Firmenflotte im Vergleich zu 2017 leicht angestiegen.

Fuhrpark McDonald's Deutschland Unternehmenseigene Restaurants und Verwaltung



Jahr	2014	2015	2016	2017	2018
Anzahl Fahrzeuge	468	400	354	334	264
Gefahrene Kilometer	16.655.036	14.839.922	15.518.583	12.901.231	10.363.205
Kraftstoffverbrauch (in Liter Diesel)	1.001.412	922.899	834.678	714.232	601.630
Firmenflotte gesamt: durchschnittliche CO ₂ -Emissionen (in Gramm/Kilometer)	125	121	119	116	118
Im Berichtsjahr neu angeschaffte Fahrzeuge: durchschnittliche CO ₂ -Emissionen (in Gramm/Kilometer)	119	117	117	115	115

5.4 Verpackung und Recycling

Verpackung

2018 haben wir insgesamt 49.897 Tonnen Verpackungen verbraucht. 71 Prozent davon waren Papier, Pappe oder Kartonage. Dabei stammen 100 Prozent des eingesetzten Frischfaserpapiers aus durch FSC oder PEFC zertifizierter Forstwirtschaft.

GRI-ANGABEN
301-1, 306-2, G4-FP2

Verpackungsmenge nach Material in Tonnen



Jahr	2014	2015	2016	2017	2018
Papier, Pappe, Kartonage	33.511	32.218	32.093	33.493	35.552
Verbundstoffe	7.553	7.670	7.170	6.974	7.083
Kunststoffe	6.047	5.597	6.198	6.444	6.826
Folie	462	444	373	346	394
Weißblech		1	2	7	5
Aluminium	63	60	54	39	36
Gesamt	47.636	45.990	45.889	47.302	49.897

In den letzten Jahren haben wir in Relation von Verpackungsmenge pro GC einen leichten Anstieg zu verzeichnen. Mit unserem Fahrplan zur Reduzierung von Plastik- und Verpackungsmüll knüpfen wir hier an um dies zu reduzieren.

Better M Store

Mehrweg statt Einweg, Graspapier statt Burgerschachteln oder Ketchup in der Waffel. Im „Better M Store“, dem Modell-Restaurant für weniger Müll und Plastik testete McDonald's vom 17.6. bis 26.6., welche nachhaltigeren Verpackungslösungen in der Systemgastronomie sinnvoll eingesetzt werden können. Zehn Tage lang konnten alle Gäste, die ihre Speisen im McDonald's Restaurant in der Mall of Berlin konsumierten, die alternativen Verpackungen testen und im Anschluss direkt Feedback geben. Im Rahmen des Live-Experiment wollten wir vor allem mit unseren Gästen und Vertretern aus Politik und Medien diskutieren, wie die Verpackungsalternativen ankommen, was heute schon gut funktioniert und wo noch Entwicklungsarbeit nötig ist.

Im Anschluss an das Projekt verkündete McDonald's Deutschland seinen Fahrplan zur Reduzierung von Plastik- und Verpackungsmüll. Schon ab 2020 werden die Verpackungen unseres Dessertangebots fast ohne Plastik auskommen. Beim sehr populären McFlurry wird ab der Umstellung auf den Plastikdeckel und den Plastiklöffel verzichtet werden. Auch die Shakes und der McSundae werden mit nachhaltigeren Lösungen serviert werden. Schon Ende 2019 sollen darüber hinaus die 4er Nuggets in einer Papiertüte statt wie bisher in der Papierschachtel angeboten werden. Auch der Test von Recup, einem Becher-Pfandsystem für Heißgetränke, soll kontinuierlich ausgeweitet werden. Zudem schafft McDonald's Deutschland bereits bis Ende dieses Jahres die Plastikhalter der Luftballons ab.

Recycling

Im April 2019 haben wir unser Entsorgungskonzept angepasst und erfassen, zusätzlich den bestehenden Wertstofffraktionen, Becher aus Papier. Diese Becher werden zu Hygienepapier und Gipskartonplatten weiterverarbeitet. Wir testen hier auch ein Recycling zurück zu Papier.

Abfallmengen nach Material in Tonnen



Jahr	2014	2015	2016	2017	2018
Papier, Pappe, Kartonage (PPK) inkl. Außer-Haus-Menge	33.511	32.218	32.093	33.493	35.552
Altspeisefett	16.850	16.861	12.300	12.758	13.200
Speisereste	15.164	15.174	15.195	15.298	15.390
Leichtstoffverpackungen (LVP) inkl. Außer-Haus-Menge	14.125	13.772	13.796	13.809	14.345
Sonstiger Abfall (AzV & AzB)	2.624	3.264	3.268	3.291	3.310
Gesamt	82.274	81.289	76.652	78.648	81.797

In den letzten Jahren haben wir in Relation auch bei den Abfallmengen pro GC einen leichten Anstieg zu verzeichnen. Mit unserem Fahrplan zur Reduzierung von Plastik- und Verpackungsmüll knüpfen wir hier an um dies zu reduzieren.

Verwertungsquoten je Materialfraktion 2018

Papier, Pappe, Kartonage (PPK)	Stoffliche Verwertung PPK zu 77%
Leichtstoffverpackungen (LVP)	Stoffliche Verwertung Kunststoffe zu 66 %, Verbunde zu 72 %, Aluminium zu 70 % und Weißblech zu 81 %
Speisereste	Größtenteils Strom- und Wärmeerzeugung über Biogasanlage
Altspeisefett	Größtenteils Verwertung zu Biodiesel
Abfall zur Verwertung (AzV)	Größtenteils energetische Verwertung
Abfall zur Beseitigung (AzB)	Größtenteils thermische Verwertung

06

**Mitarbeiter –
Wer bei uns
arbeitet**

Mitarbeiter – Wer bei uns arbeitet

6.1. McDonald's als Arbeitgeber

McDonald's ist der größte Arbeitgeber in der Gastronomie in Deutschland. 2018 beschäftigten wir gemeinsam mit unseren Franchise-Nehmern insgesamt 61.230 Mitarbeiter in Deutschland. Davon arbeiteten 54.444 Mitarbeiter in den 1.386 von unseren Franchise-Nehmern betriebenen Restaurants und 6.334 Mitarbeiter in den 113 Restaurants, die McDonald's Deutschland selbst betreibt (unternehmenseigene Restaurants). Darüber hinaus waren 2018 insgesamt 452 Mitarbeiter in der Verwaltung von McDonald's Deutschland beschäftigt.

GRI-ANGABEN

102-7, 102-8, 202-1, 401-1

Anzahl Mitarbeiter exklusive Luxemburg



Jahr	2014	2015	2016	2017	2018
Crew	47.790	48.493	48.666	50.036	51.427
Restaurant Management	7.484	7.528	7.604	7.830	7.883
Azubis	1.601	1.456	1.464	1.486	1.468
Verwaltung	563	534	513	469	452
Mitarbeiter gesamt	57.438	58.011	58.247	59.823	61.230

Mitarbeiter nach Beschäftigungsverhältnis in Prozent nur unternehmenseigene Restaurants



	Vollzeit	Teilzeit	Kurzfristig beschäftigt	Geringverdiener
Crew	31%	41%	13%	14%
Restaurant Management & Azubis	90%	8%	0%	2%
Gesamt	39%	37%	12%	12%

In den unternehmenseigenen Restaurants lag die durchschnittliche Beschäftigungsdauer zum 31. Dezember 2018 bei unseren Crew-Mitarbeitern bei fünf Jahren, beim Restaurantmanagement bei 11 Jahren. In der Verwaltung lag der Durchschnitt bei 13 Jahren.

Entlohnung

Männer und Frauen werden im Rahmen des bestehenden Tarifvertrags selbstverständlich nach den gleichen Regelungen bezahlt. Die tarifliche Eingangsstufe lag zum 1. August 2018 entsprechend des ausgehandelten Tarifvertrags bei 9,05 Euro. Zudem erfolgt eine zügige Angleichung der Löhne in Ost und West sowie eine Anhebung der Ausbildungsvergütung. Die Tarifverträge sind auf den Internetseiten des BdS unter <https://www.bundesverband-systemgastronomie.de/de/tarifvertraege.html> einsehbar.

6.2. Gleichberechtigung, Integration und Inklusion

In den 113 unternehmenseigenen McDonald’s-Restaurants und der Verwaltung arbeiteten zum Jahresende 2018 Menschen aus 119 verschiedenen Nationen zusammen. Aufgrund der Entwicklung am Arbeitsmarkt wird der Anteil an Mitarbeitern aus dem Ausland auch in Zukunft kontinuierlich weiter steigen. Das Beherrschen der deutschen Sprache erleichtert neuen Mitarbeitern die Integration in das Team, die Abläufe im Restaurantalltag werden schneller verstanden und beherrscht. Die Sprache ist aber auch die Brücke zu unseren Gästen. Deshalb fördern wir Mitarbeiter mit Migrationshintergrund mit Sprachkursen. „McDeutsch“ ist ein Online-Sprachtraining, das für alle Sprachniveaus geeignet ist. Da das Programm online-basiert ist, lässt es sich flexibel in den Berufsalltag integrieren. Seit dem Start von McDeutsch 2014 wurde das Programm rund 1000 Mal genutzt.

GRI-ANGABEN
404-2, 405-1

Mitarbeiter nach Geschlecht, Alter und Staatsangehörigkeit 2018 (in Prozent) Exklusive Franchise-Restaurants



%	Crew	Restaurant Management & Azubis	Verwaltung
Männer	52%	52%	51%
Frauen	48%	48%	49%
unter 30 Jahre	47%	33%	11%
30 bis 50 Jahre	41%	54%	62%
über 50 Jahre	12%	13%	27%
Deutsche Staatsbürger	35%	68%	93%
EU-Staatsbürger	59%	15%	6%
Außerhalb EU	6%	17%	1%

Im Vergleich zum Vorjahr sind die Verteilung nach Altersstruktur und die Verteilung der Mitarbeiter nach Geschlecht konstant geblieben. In Bezug auf die Staatsangehörigkeit hat sich vor allem im Crewbereich signifikante Änderungen ergeben, da es schwieriger war Arbeitsgenehmigungen für Mitarbeiter zu erhalten, die aus Drittstaaten stammen.

Frauen in Führungspositionen 2018 (in Prozent) Exklusive Franchise-Restaurants



	Frauen
Unternehmenseigene Restaurants	40%
Verwaltung	33%
Restaurant Manager	49%
Assistants & Schichtleiter	16%
Abteilungs- und Teamleiter	
Vorstand und Direktoren	

Mitarbeiter mit Behinderung Exklusive Luxemburg



2014	2015	2016	2017	2018
838	833	878	870	846

6.3. Aus- und Weiterbildung

Ausbildung

2018 hatten wir insgesamt 1.468 Auszubildende und Studenten in drei verschiedenen Ausbildungswegen: Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe (FKGS), Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie (FASY) und duales Studium. McDonald's Deutschland bietet damit für jeden Schulabschluss die passende Ausbildung an. Alle Ausbildungen sind auch in Teilzeit möglich. Die meisten Azubis und Studenten starten ihre Karriere direkt im Restaurant Management.

GRI-ANGABEN

404-1, 404-2

Auszubildende und Studenten					
Exklusive Verwaltung und Luxemburg					
Jahr	2014	2015	2016	2017	2018
Azubis FKGS	360	338	358	408	395
Azubis FASY	1095	995	992	973	975
Studenten	146	123	114	105	98
Azubis & Studenten Gesamt	1601	1456	1.464	1.486	1.468
Abschlüsse	581	457	396	378	397
Übernahmequote	75%	74%	79%	74%	69%

Weiterbildung

In unseren regionalen Trainingscentern in Berlin, Hamburg, Offenbach, Düsseldorf und München schulen wir unser Restaurant Management. Darüber hinaus befindet sich in München die sogenannte Hamburger University - eins von sieben Schulungszentren der McDonald's Corporation weltweit. Dort werden neben dem Restaurant Management auch Verwaltungsmitarbeiter und Franchise-Nehmer geschult.

Mitarbeiterschulungen					
Jahr	2014	2015	2016	2017	2018
Kursangebot Hamburger University	136	165	174	207	336
Kursangebot Regionale Schulungszentren	1.201	1.857	1.200	927	716
Kurse Gesamt	1.337	2.022	1.374	1.134	1.052
Teilnehmer Hamburger University	1.796	1.894	1.946	2.088	2.664
Teilnehmer Regionale Schulungszentren	9.236	13.268	9.592	10.103	7.228
Teilnehmer Gesamt	11.032	15.162	11.538	12.191	9.892

Zusätzlich zu den Präsenzs Schulungen bieten wir seit 2012 auch E-Learnings und E-Trainings für alle Mitarbeitergruppen über eine Online Lernplattform an. Hier können sich Mitarbeiter regelmäßig, selbstständig weiterbilden und Trainings mit verschiedenen Lerninhalten absolvieren.

6.4. Arbeitssicherheit

2018 gab es in unseren unternehmenseigenen Restaurants 25,4 meldepflichtige Arbeitsunfälle je 1.000 Vollmitarbeiter¹⁰. Somit ging die Zahl im Vergleich zum Vorjahr (2017: 26,7) zurück. Wir liegen deutlich unterhalb des BGN-Durchschnitts, der bei 33,5 Arbeitsunfällen je 1.000 Vollmitarbeiter lag.¹¹

GRI-ANGABEN

403-2, 403-3

Meldepflichtige Arbeitsunfälle (je 1.000 Vollmitarbeiter)

Exklusive Franchise-Restaurants

Jahr	2016	2017	2018
Gesamt	23,2	26,7	25,4
Aufteilung nach Geschlecht			
Männer	47%	55%	58%
Frauen	53%	45%	42%
Aufteilung nach Altersgruppen			
Unter 30 Jahre	41%	39%	44%
30 bis 50 Jahre	46%	50%	48%
Über 50 Jahre	13%	11%	8%

¹⁰Für die Bildung der Unfallkennzahl werden die meldepflichtigen Arbeitsunfälle je 1.000 Vollmitarbeiter herangezogen. Gemäß BGN-Definition entspricht ein Vollmitarbeiter 1.600 geleisteten Arbeitsstunden im Jahr.

¹¹BGN: „Starker Partner der Betriebe – Jahrbuch Prävention 2018/2019“. BGN-Durchschnittswert bezieht sich auf 2017. Zum Redaktionsschluss dieses Berichts lagen keine aktuelleren Vergleichswerte vor.

07

GRI Index

GRI Index

Allgemeine Standardangaben

GRI Standards	Seite / Kapitel	Externe Prüfung *	Beschreibung
UNIVERSELLE STANDARDS			
Allgemeine Angaben			
Organisationsprofil			
102-1	S. 6	-	Name des Unternehmens
102-2	S. 6	-	Aktivitäten, Marken, Produkte und Dienstleistungen
102-3	S. 6	-	Ort des Hauptsitzes
102-4	S. 6	-	Betriebsstätten
102-5	S. 6	-	Eigentum und Rechtsform
102-6	S. 6	-	Bediente Märkte
102-7	S. 6, S. 27	-	Größenordnung der Organisation
102-8	S. 6, S. 27, S. 35	<input checked="" type="checkbox"/>	Informationen über Angestellte und andere Mitarbeiter
102-9	S. 10	-	Lieferkette
102-10	S. 6	-	Signifikante Änderungen in der Organisation und ihrer Lieferkette
Führung			
102-18	S. 7	-	Führungsstruktur
Stakeholdereinbeziehung			
102-43	S. 17	-	Ansatz für die Stakeholdereinbeziehung
Vorgehensweise bei der Berichterstattung			
102-45	S. 6	-	Entitäten, die in den Konzernabschlüssen erwähnt werden
102-50	S. 3	-	Berichtszeitraum
102-51	S. 3	-	Datum des aktuellsten Berichts
102-52	S. 3	-	Berichtszyklus
102-53	S. 49	-	Kontaktangaben bei Fragen zum Bericht
102-54	S. 3	-	Aussagen zur Berichterstattung in Übereinstimmung mit den GRI-Standards
102-55	S. 3, S. 31	-	GRI-Inhaltsindex
102-56	S. 3, S. 44	-	Externe Prüfung

* Alle mit " - " gekennzeichneten Indikatoren sind nicht geprüft.

THEMENSPEZIFISCHE STANDARDS

Wirtschaftliche Standards

Wirtschaftliche Leistung

201-1	S. 6	-	Direkt erwirtschafteter und verteilter wirtschaftlicher Wert
-------	------	---	--

Marktpräsenz

202-1	S. 27	-	Verhältnis der nach Geschlecht aufgeschlüsselten Standardeintrittsgehälter zum lokalen Mindestlohn
-------	-------	---	--

Beschaffungspraktiken

204-1	S. 10, S. 11	-	Anteil der Ausgaben für lokale Lieferanten
-------	--------------	---	--

UMWELTSTANDARDS

Materialien

301-1	S. 11, S. 24, S. 35		Eingesetzte Materialien nach Gewicht oder Volumen
-------	---------------------	---	---

Energie

302-1	S. 23, S. 35		Energieverbrauch innerhalb der Organisation
-------	--------------	---	---

302-2	S. 22	-	Energieverbrauch außerhalb der Organisation
-------	-------	---	---

302-4	S. 23		Verringerung des Energieverbrauchs
-------	-------	---	------------------------------------

Emissionen

305-1	S. 21, S. 23, S. 35		Direkte THG-Emissionen (Scope 1)
-------	---------------------	---	----------------------------------

305-2	S. 21, S. 35		Indirekte energiebedingte THG-Emissionen (Scope 2)
-------	--------------	--	--

305-3	S. 21, S. 22, S. 35	-	Sonstige indirekte THG-Emissionen (Scope 3)
-------	---------------------	---	---

305-4	S. 21, S. 35	-	Intensität der THG-Emissionen
-------	--------------	---	-------------------------------

305-5	S. 21, S. 35	-	Senkung der THG-Emissionen
-------	--------------	---	----------------------------

Abwasser und Abfall

306-2	S. 24, S. 35		Abfall nach Art und Entsorgungsmethode
-------	--------------	---	--

Soziale Standards

Beschäftigung

401-1	S. 27, S. 35	-	Neu eingestellte Angestellte und Angestelltenfluktuation
-------	--------------	---	--

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

403-2	S. 30	-	Art und Rate der Verletzungen, Berufskrankheiten, Arbeitsausfalltage und Abwesenheit sowie Zahl der arbeitsbedingten Todesfälle
-------	-------	---	---

403-3	S. 30	-	Mitarbeiter mit hohem Auftreten von oder Risiko für Krankheiten, die mit ihrer beruflichen Tätigkeit in Verbindung stehen
-------	-------	---	---

* Alle mit " - " gekennzeichneten Indikatoren sind nicht geprüft.

Aus- und Weiterbildung

404-1	S. 29	-	Durchschnittliche Stundenzahl für Aus- und Weiterbildung pro Jahr und Angestelltem
404-2	S. 28	-	Programme zur Verbesserung der Kompetenzen der Angestellten und zur Übergangshilfe

Vielfalt und Chancengleichheit

405-1	S. 7, S. 28		Vielfalt in Leitungsorganen und der Angestellten
-------	-------------	---	--

Lokale Gemeinschaften

413-1	S. 8	-	Geschäftsstandorte mit Einbindung der lokalen Gemeinschaften, Folgenabschätzungen und Förderprogrammen
-------	------	---	--

Kundengesundheit und Kundensicherheit

416-1	S. 16	-	Beurteilung der Auswirkungen verschiedener Produkt- und Dienstleistungskategorien auf die Gesundheit und Sicherheit
416-2	S. 16	-	Verstöße im Zusammenhang mit den Gesundheits- und Sicherheitsauswirkungen von Produkten und Dienstleistungen

Marketing und Kennzeichnung

417-1	S. 19	-	Anforderungen für die Produkt- und Dienstleistungsinformationen und Kennzeichnung
417-3	S. 19	-	Verstöße im Zusammenhang mit Marketing und Kommunikation

Sector Supplement: Tierwohl

G4-FP2	S. 11, S. 19, S. 24		Einkaufsvolumen, das international anerkannten Beschaffungsstandards entspricht
G4-FP5	S. 16	-	Produkte aus sicherheitszertifizierten Produktionsanlagen
G4-FP6	S. 19	-	Produkte mit reduzierten Fett-, Salz- & Zuckergehalten
G4-FP9	S. 11, S. 13	-	Anzahl Tiere nach Arten
G4-FP11	S. 13, S. 14	-	Anzahl Tiere nach Haltungstyp
G4-FP13	S. 13	-	Verstöße gegen Vorschriften und Einhaltung freiwilliger Standards zum Umgang mit Tieren, zum Transport oder zur Schlachtung

* Alle mit " - " gekennzeichneten Indikatoren sind nicht geprüft.

08

**Begleitende
Erläuterungen**

Begleitende Erläuterungen

Zu Kapitel 3: Lieferkette

Herkunft und Menge eingesetzter Rohwaren

Die jährliche Menge der für die Herstellung unserer Lebensmittelprodukte eingesetzten Rohwaren basiert auf einer Befragung aller Lebensmittellieferanten von McDonald's Deutschland mit einem Einkaufsvolumen von mindestens 100.000 Euro im Berichtsjahr (entspricht rund 81 Prozent unserer Lieferanten). Im Rahmen der Befragung werden die wertgebenden Rohwaren erhoben. Wertgebende Rohwaren sind definiert als die Inhaltsstoffe, die mindestens 80 Prozent von der Gesamtmenge der Inhaltsstoffe eines Lebensmittelproduktes ausmachen.

Die berichtete Übersicht umfasst die größten Rohwaren nach Menge sowie Rohwaren mit besonderer Relevanz im Nachhaltigkeitskontext (z. B. nach speziellen Gütesiegeln zertifizierte Rohwaren).

Butter, Milch, Eier, Zucker, Salz und Öl sind in vielen unserer Lebensmittelprodukte enthalten, stellen jedoch oft keine wertgebenden Rohwaren im oben definierten Sinn dar. Deshalb sind diese Rohwaren nur teilweise in unserer Auswertung enthalten. Zudem liegen für manche Rohwaren, die im Rahmen der oben genannten Kriterien relevant wären, keine oder nur ungenaue Daten vor, weshalb diese nicht oder nur teilweise in der Auswertung enthalten sind.

Rohwaren, die nicht oder nur teilweise in der Auswertung enthalten sind:

- Äpfel: Mengen für Lift-Apfelschorle sind nicht enthalten, da keine Daten vorliegen.
- Butter: nicht in Auswertung enthalten, da keine repräsentativen Daten erhoben werden (keine wertgebende Zutat).
- Eier: Die Angaben beziehen sich nur auf Eier in unseren Frühstücksprodukten..
- Kaffee: Mengen für entkoffeinierten Kaffee sind sehr gering und deshalb nicht enthalten.
- Kakao: nicht in Auswertung enthalten, da keine repräsentativen Daten vorliegen
- Milch: Die in Backwaren (z. B. für McCafé Produkte) verwendeten Mengen werden nicht erhoben (keine wertgebende Zutat).
- Salz: nicht in Auswertung enthalten, da keine repräsentativen Daten erhoben werden (keine wertgebende Zutat)
- Öl: Die Angaben beziehen sich auf Sonnenblumen- und Rapsöl, das zum Frittieren in allen Restaurants sowie für die Herstellung von Saucen und Brötchen eingesetzt wird. Zudem enthalten ist zertifiziertes Palmöl für die Herstellung einiger Dessert- und McCafé Produkte.
- Weizenmehl: Die Angaben beziehen sich nur auf Mehl zur Herstellung von Burger-Brötchen, Frühstücksprodukten und Apfeltaschen.
- Zucker: Die Angaben beziehen sich nur auf Zucker zur Herstellung von Saucen und Burger-Brötchen sowie auf die Portionspackungen im Restaurant.

GRI-ANGABEN

301-1

Weitere Hinweise zu einzelnen Rohwaren

- Gurken: Seit 2015 enthält die berichtete Menge neben Salatgurken und Essiggurken auch Gurken, die für unsere Burger-Saucen verwendet werden und Gurken, die für den Aufguss der Essiggurken verwendet werden.
- Käse: Wir betrachten Käse als Rohware, die Herkunftsangaben beziehen sich deshalb auf das Herstellungsland des Käses. Wir machen keine Angaben zur für die Käseherstellung verwendeten Milch.
- Tomaten: Seit 2015 enthält die berichtete Menge neben Tomaten für Burger und Salate auch Tomaten, die in unseren Saucen verwendet werden (z. B. in Form von Tomatenmark).

Zu Kapitel 6: Umwelt

CO₂-Fußabdruck (SCOPE 1, 2 UND 3)

Der Klimawandel ist das zentrale Umweltthema unserer Zeit. Ein Thema, das unsere Gäste, Mitarbeiter und Partner in unserer Lieferkette genauso unmittelbar betrifft, wie alle Städte und Gemeinden weltweit, in denen wir unsere Restaurants betreiben. Wir beziehen den Großteil unserer Rohwaren und verwendeten Materialien direkt und indirekt aus der Land- und Forstwirtschaft. Für die Erzeugung, Verarbeitung, Lagerung, Transport und Zubereitung unserer Produkte kommen große Mengen natürlicher Ressourcen zum Einsatz, zum Beispiel Wasser, Boden oder Energie. Für unsere geschäftliche Weiterentwicklung, aber auch für die gesellschaftliche Akzeptanz ist es von zentraler Bedeutung, wie wir es schaffen, natürliche Rohstoffe und Energie entlang der gesamten Wertschöpfungskette effizient und sparsam einzusetzen, klimaschädigende Emissionen zu senken und Abfall zu reduzieren.

Diese Herausforderungen können wir nicht alleine angehen. Deshalb arbeiten wir mit unseren Lieferanten, Franchise-Nehmern, der Industrie, Regierungsvertretern, Nichtregierungsorganisationen und anderen zusammen, um sinnvolle Maßnahmen zu ergreifen.

Weltweites 2 Grad Ziel

Im März 2018 hat sich McDonald's als erstes Restaurantunternehmen der Welt ein wissenschaftlich fundiertes Ziel gesetzt, um Treibhausgasemissionen deutlich zu reduzieren. McDonald's wird weltweit gemeinsam mit allen Franchise-Nehmern zusammenarbeiten, um die CO₂-Emissionen in den Restaurants und Büros bis 2030 (im Vergleich zu 2015) um 36 Prozent zu reduzieren. Zudem werden wir im gleichen Zeitraum gemeinsam mit unseren Lieferanten den CO₂-Ausstoß in der gesamten Lieferkette um 31 Prozent (pro Tonne Lebensmittel und Verpackung) senken. Dadurch erwarten wir, dass 150 Millionen Tonnen weniger CO₂-Äquivalente bis 2030 in die Atmosphäre freigesetzt werden. Zum Vergleich: Das entspricht der Menge an CO₂-Emissionen, die 32 Millionen Pkw innerhalb eines ganzen Jahres ausstoßen.

Dieses kombinierte Ziel wurde von der Science Based Targets Initiative (SBTi) genehmigt, einem Zusammenschluss von CDP, UN Global Compact, World Resources Institute und WWF. McDonald's steht damit im Einklang mit den Ergebnissen des Pariser Abkommens und unterstützt das Ziel, die globale Erderwärmung auf deutlich unter 2°C zu beschränken. Mit diesem für alle McDonald's Märkte weltweit geltendem Ziel wurden die bisherigen Energieeffizienzziele zu einer ganzheitlichen Strategie weiterentwickelt. McDonald's soll damit als Unternehmen weiterwachsen, ohne dabei seine Emissionen zu erhöhen.

GRI-ANGABEN

305-1 – 305-5

Berechnungsmethode seit 2016

Klimabilanzielle Betrachtungen sind aufgrund ihrer Komplexität stets mit einer gewissen Unschärfe behaftet. Wir sind kontinuierlich bestrebt, unsere Methodik zur Ermittlung des CO₂-Fußabdrucks zu verfeinern und zu verbessern. 2016 haben wir die Berechnungsmethode unseres CO₂-Fußabdrucks neu aufgesetzt, weshalb eine Vergleichbarkeit mit Vorjahreswerten nicht möglich ist. Die Berechnung unseres CO₂-Fußabdrucks beruht auf CO₂-Äquivalenten.

Restaurantbetrieb und Verwaltung

- Elektrizität (Stromverbrauch): ausgewiesen entsprechend der GHGP Scope 2 Guidance. Für den standortbezogenen Ansatz wird der Emissionsfaktor der IEA (International Energy Agency), für den marktbasieren Ansatz der anbieter spezifische Emissionsfaktor angewendet.
- Heizen: Der Großteil der Restaurants (79 Prozent) nutzt Erdgas. In den übrigen Restaurants werden Fernwärme, Flüssiggas, Ölheizungen und Wärmepumpen zum Heizen genutzt. Verbrauchsdaten werden nur für Erdgas zentral erhoben, weshalb auch nur der Erdgasverbrauch in den Emissionen
- Kältemittel: Verbrauchsdaten basieren auf einer Hochrechnung. Quelle der GWP-Faktoren ist IPCC (wo verfügbar 5th Assessment Report, ansonsten 4th Assessment Report).
- Abfall: Quelle für Emissionsfaktoren ist DEFRA.
- Wasserverbrauch: nicht enthalten, da nur für acht Prozent aller Restaurants Werte zum Frischwasserverbrauch vorliegen und zum aktuellen Zeitpunkt nicht eingeschätzt werden kann, welcher Anteil des Frischwassers als Abwasser wieder abgeführt wird.
- Geschäftsreisen: Inkludiert sind alle Flugreisen, alle Fernreisen mit der Deutschen Bahn sowie der Fuhrpark von McDonald's Deutschland. Darüber hin aus liegen aktuell keine Daten zur Mobilität der Mitarbeiter vor.

Landwirtschaft und Verarbeitung

- Quelle der verwendeten Emissionsfaktoren ist die ProBas-Datenbank (Prozess orientierte Basisdaten für Umweltmanagement-Instrumente (ProBas), www.probas.umweltbundesamt.de/php/index.php). Es wurden generell „2010er-Faktoren“ verwendet. Wo der größte Teil einer Rohware aus Deutschland kam, wurde der jeweilige DE-Faktor aus ProBas verwendet. Kam der größte Teil einer Rohware aus der EU oder dem Rest der Welt, wurde der jeweilige EU-Faktor verwendet.
- Wenn in ProBas keine geeigneten Faktoren verfügbar waren, wurde in Einzelfällen auf die Ademe-Version 6.1 zurückgegriffen.
- Generelles Ziel ist es, alle relevanten Vorketten in der landwirtschaftlichen Erzeugung der Rohwaren sowie der anschließenden Verarbeitung zum Fertigprodukt aufzunehmen. Ab dem Transport der Fertigprodukte zum Distributionszentrum sind die Emissionen über die Berechnungen im Bereich Logistik abgedeckt. Im ersten Schritt wurden ausschließlich in den oben genannten Quellen verfügbare Informationen herangezogen. Es ist geplant, in einem gemeinschaftlichen Projekt mit unseren wichtigsten Lieferanten sukzessive weitere Daten zu erheben. So sollen bisher bestehende Lücken geschlossen werden und die verwendeten Faktoren verbessert werden.
- Transport: Generell wurde der Transport in den betrachteten Vorstufen nicht eingerechnet.
- Kühlung: Die in ProBas verfügbaren Informationen zur Kühlung wurden nicht aufgenommen. Zum einen ist deren Anteil entsprechend der ProBas-Daten nicht wesentlich. Zum anderen konnte nicht klar nachvollzogen werden, welche Kühlungsprozesse genau abgedeckt sind.
- Rindfleisch, Hähnchenfleisch, Schweinefleisch: Enthalten sind generell die Stufen Tierhaltung und Schlachtung. Die Weiterverarbeitung von zerlegtem Fleisch zum Fertigprodukt (Beef-Patty, Chicken McNugget etc.) ist bisher nicht inkludiert. Es wird angenommen, dass bei den genannten Proteinen der Großteil der Emissionen in der Tieraufzucht und Schlachtung anfällt.
- Milchprodukte, Käse: Bisher enthalten sind generell die Stufen Tierhaltung und Molkerei.
- Tomaten: Bisher enthalten ist nur der Anbau, der in Gewächshäusern stattfindet, die in den Wintermonaten je nach Region und Außentemperaturen beheizt werden. Es wird angenommen, dass die Weiterverarbeitung zu Tomatenmark/ Ketchup einen wesentlichen Anteil der entstehenden Emissionen ausmacht.
- Salat, Gurken, Zwiebeln: Bisher enthalten ist nur der Anbau. McDonald's Deutschland bezieht Salat und Zwiebeln zu 100 Prozent aus Freilandanbau. Gurken werden in Gewächshäusern angebaut, die in den Wintermonaten je nach Region und Außentemperaturen geheizt werden.
- Öl: Enthalten sind Anbau und Herstellung. Da nur ein Faktor für Rapsöl in ProBas verfügbar ist, wurde dieser auch für Sonnenblumenöl genutzt

Verpackungen und Spielzeug

- Quelle der verwendeten Emissionsfaktoren ist DEFRA.

Transport

- Bei HAVI Logistics für McDonald's Deutschland entstandene CO₂-Emissionen
- Kühlmittel wurden nur für Distributionszentren berücksichtigt. Kühlmittel für die Fahrzeugflotte (Kühlung der Lkws) wurden nicht berücksichtigt, da diese nicht Teil des zwischen HAVI Logistics und McDonald's auf europäischer Ebene vereinbarten „Environmental Key Figures“-Berichts sind, auf dem die hier berichteten Daten basieren.
- Die Berechnung der berichteten Zeitreihe basiert auf dem aktuellsten Emissionsfaktor für Diesel, der auf der EU-Direktive und der EPA basiert und gleichzeitig als Standardemissionsfaktor für die Distributoren von McDonald's in Europa und Asien dient.
- Die berichteten Werte wurden aufgrund der Aktualisierung der Emissionsfaktoren rückwirkend korrigiert, um eine Vergleichbarkeit innerhalb der Zeitreihe zu gewährleisten.

ENERGIEVERBRAUCH

Restaurants

In den Energieverbrauch unserer Restaurants sind die zehn Restaurants in Luxemburg, die auch unter das Dach von McDonald's Deutschland fallen, miteinbezogen. Bei allen Vergleichen von Restaurantgruppen werden alle Restauranttypen (McDrive, Instore und Satellite) gleichermaßen miteinbezogen und betrachtet. Die Verbrauchsstruktur je Typ ist unterschiedlich hoch (Satellites verbrauchen in der Regel weniger als Instores und McDrives).

GRI-ANGABEN
302-1

Verwaltung

Für unsere Verwaltungsgebäude liegen für das Berichtsjahr nur teilweise Verbrauchsdaten für Strom und Heizenergie vor.

Anteil Strom aus erneuerbaren Energien

2018 wurden 1.414 (von 1.4899) Restaurants mit Ökostrom versorgt. Insgesamt haben wir 2018 rund 513.312 Megawattstunden Strom aus erneuerbaren Quellen eingekauft, was 94,3 Prozent unseres Gesamtstromverbrauchs entspricht (542.173 MWh). Nicht darin eingeschlossen sind 85 Restaurants (entspricht rund 5,7 Prozent aller Restaurants in Deutschland und Luxemburg), da diese zum Beispiel in Einkaufszentren und Autobahnrastanlagen liegen, in denen die Stromversorgung über den jeweiligen Betreiber erfolgt. Bezogen auf die für uns „steuerbaren“ Stores haben wir eine Quote von 100 Prozent Ökostrom.

Verpackungen

In Verpackungsmengen unserer Restaurants sind die zehn Restaurants in Luxemburg, die auch unter das Dach von McDonald's Deutschland fallen, miteinbezogen.

GRI-ANGABEN
301-1

Die berichteten Verpackungsmengen basieren auf einer internen Datenbank unseres Logistikdienstleisters, 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.

Abfallmengen

In die berichteten Abfallmengen sind die zehn Restaurants in Luxemburg, die auch unter das Dach von McDonald's Deutschland fallen, miteinbezogen.

GRI-ANGABEN
306-2

- Papier, Pappe, Kartonage (PPK) und Leichtstoffverpackungen (LVP): Die berichteten Abfallmengen entsprechen den PPK- und LVP-Inputmengen, wie unter 301-1 berichtet.
- 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 werden die Abfallmengen hochgerechnet.
- Alt Speisefett: Die berichteten Abfallmengen entsprechen der Inputmenge für Frittieröl (Sonnenblumen- und Rapsöl), wie unter 301-1 berichtet.
- Sonstiger Abfall: Bis 2014 basierten die Abfallmengen für Abfall zur Verwertung (AzV) und Abfall zur Beseitigung (AzB) auf Schätzwerten zu durchschnittlichen Abfuhrkosten dieser Fraktionen in unseren Restaurants. Aufgrund der kontinuierlichen Verbesserung unserer internen Datenerhebung wurde die Datenbasis angepasst. Seit 2015 basieren die berichteten Abfallmengen auf einer Hochrechnung der verfügbaren Daten aus unserem internen Controlling. Der Anstieg der AzV- und AzB-Menge von 2014 auf 2015 um rund 25 Prozent ist auf diese Anpassung zurückzuführen.
- 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.

Zu Kapitel 5: Mitarbeiter

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, sogenannten McOpCo-Restaurants, sowie die Verwaltungsstandorte von McDonald's Deutschland berichtet werden. Dies ist jeweils pro Kennzahl explizit ausgewiesen. Die durchgeführten Kontrollhandlungen bei Franchise-Nehmer Angaben sind weniger umfangreich als bei system-basiert erhobenen Mitarbeiterdaten der Verwaltung und der eigenen McDonald's Restaurants.

GRI-ANGABEN
102-8, 405-1

Die Mitarbeiterzahlen umfassen nicht die zehn Franchise-Restaurants in Luxemburg, die auch von McDonald's Deutschland LLC verwaltet werden.

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 als ein Prozent) Abweichungen der Aufschlüsselung Mitarbeiter McOpCo/ Franchise in Bezug auf die ausgewiesene Anzahl Restaurants McOpCo/ Franchise kommen.
- Alle Mitarbeiterzahlen beziehen sich auf Head-Counts.

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 unternehmenseigenen 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

2018 betrieben 226 Franchise-Nehmer (187 Männer, 39 Frauen) insgesamt 1.376 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 54.444 Mitarbeiter. Zahlen zu Beschäftigten unserer Franchise-Nehmer beruhen auf freiwilligen Angaben unserer Franchise-Nehmer. Diese umfassen Angaben zur Gesamtzahl der Restaurantmitarbeiter, unterteilt nach Restaurantmanagement und Crew, sowie Angaben zu den Auszubildenden sowie zu Mitarbeitern mit Behinderung. In den von McDonald's unternehmenseigenen Restaurants sowie in der Verwaltung wird kein wesentlicher Teil der Tätigkeiten von Mitarbeitern nach obiger Definition durchgeführt.

Bedeutende Schwankungen bezüglich der Mitarbeiteranzahl

Die vorliegenden Schwankungen der Mitarbeiterzahl für die von McDonald's Deutschland unternehmenseigenen Restaurants beruhen auf dem Übergang von Restaurants von McOpCo an Franchise. Für die Verwaltungsstandorte von McDonald's Deutschland liegen keine Schwankungen vor.

Rückwirkende Korrekturen

Wir arbeiten kontinuierlich an der Weiterentwicklung unseres internen Nachhaltigkeits-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.

Eine rückwirkende Korrektur wird vorgenommen, wenn ein Kennzahlenwert auf Basis der neuen Erkenntnisse um mindestens drei Prozent von dem alten Wert abweicht.

Bei allen Kennzahlen, die rückwirkend korrigiert wurden, sind die vorgenommenen Korrekturen in einer Fußnote explizit ausgewiesen

09

**Prüf-
bescheinigung
KPMG**

Prüfbescheinigung KPMG


Vermerk des unabhängigen Wirtschaftsprüfers über eine Prüfung zur Erlangung begrenzter Sicherheit über Nachhaltigkeitsinformationen

An den Vorstand der McDonald's Deutschland LLC,
Zweigniederlassung München

Wir haben die mit dem Symbol  kenntlich gemachten Kennzahlen zur Nachhaltigkeitsleistung

Wir haben die mit dem Symbol  kenntlich gemachten Kennzahlen zur Nachhaltigkeitsleistung

- „Menge und Herkunft eingesetzter Rohwaren 2018“
- „Verpackungsmenge nach Material“ und „Verpackungsmenge pro Restaurantbesuch“
- „Energieverbrauch Restaurants gesamt“, „Durchschnittlicher Energieverbrauch eines vergleichbaren Restaurants“ und „Strom aus erneuerbaren Energien“
- „Abfallmengen nach Materialfraktionen“
- „CO₂-Fußabdruck McDonald's Deutschland“, „CO₂-Emissionen aus Stromverbrauch Restaurants nach GHGP Scope 2 (2018)“, „CO₂-Emissionen pro Restaurantbesuch“ und „CO₂-Emissionen Fuhrpark“
- „Anzahl Mitarbeiter“, „Mitarbeiter nach Beschäftigungsverhältnis 2018“, „Mitarbeiter nach Geschlecht, Alter und Staatsangehörigkeit 2018“, „Frauen in Führungspositionen“, „Mitarbeiter mit Behinderung“ und „Zusammensetzung der Führungsgremien (2018)“
- „Anzahl Kühe für die ein BEST Beef-Zuschlag gezahlt wurde“, „Anteil des BEST Beef-Fleischs an der gesamt Rindfleischmenge für McDonald's Deutschland“, „Anzahl der Betriebe, Erzeugergemeinschaften und Schlachthöfe, die bei BEST Beef beteiligt waren“, „Anzahl der durchgeführten Audits zur Einhaltung der BEST Beef-Module“ sowie die begleitenden Erläuterungen der McDonald's Deutschland LLC, Zweigniederlassung München (im Folgenden „McDonald's“) des Geschäftsjahres 2018, veröffentlicht im Nachhaltigkeitsbericht 2018 (im Folgenden „Bericht“) einer unabhängigen betriebswirtschaftlichen Prüfung zur Erlangung einer begrenzten Sicherheit unterzogen.

Unser Auftrag bezieht sich dabei ausschließlich auf die mit dem Symbol  gekennzeichneten Kennzahlen und die begleitenden Erläuterungen.

Verantwortung der gesetzlichen Vertreter


Die gesetzlichen Vertreter von McDonald's sind verantwortlich für die Aufstellung des Berichts in Übereinstimmung mit den in den Standards zur Nachhaltigkeitsberichterstattung der Global Reporting Initiative (GRI) genannten Grundsätzen und Standardangaben, dem Corporate Accounting and Reporting Standard (Scope 1 und 2) sowie dem Corporate Value Chain Standard (Scope 3) der Greenhouse Gas Protocol Initiative von dem World Resources Institute (WRI) und dem World Business Council for Sustainable Development (WBCSD), in Verbindung mit internen Richtlinien, wie im Abschnitt „Über diesen Bericht“ sowie den begleitenden Erläuterungen beschrieben (im Folgenden: „Berichtskriterien“) sowie für die Auswahl der zu beurteilenden Angaben.

Diese Verantwortung der gesetzlichen Vertreter der Gesellschaft umfasst zum einen die Auswahl und Anwendung angemessener Methoden zur Nachhaltigkeitsberichterstattung sowie das Treffen von Annahmen und die Vornahme von Schätzungen zu einzelnen Nachhaltigkeitsangaben, die unter den gegebenen Umständen angemessen sind. Ferner sind die gesetzlichen Vertreter verantwortlich für die internen Kontrollen, die sie als notwendig bestimmt haben, um die Aufstellung eines Berichts zu ermöglichen, der frei von wesentlichen – beabsichtigten oder unbeabsichtigten – falschen Angaben ist.

Erklärung des Wirtschaftsprüfers in Bezug auf die Unabhängigkeit und Qualitätssicherung

Wir sind von dem Unternehmen unabhängig in Übereinstimmung mit den deutschen handelsrechtlichen und berufsrechtlichen Vorschriften und wir haben unsere sonstigen beruflichen Pflichten in Übereinstimmung mit diesen Anforderungen erfüllt. Unsere Prüfungsgesellschaft wendet die nationalen gesetzlichen Regelungen und berufsständischen Verlautbarungen zur Qualitätssicherung an, insbesondere die Berufssatzung für Wirtschaftsprüfer und vereidigte Buchprüfer sowie die IDW-Qualitätssicherungsstandards: Anforderungen an die Qualitätssicherung in der Wirtschaftsprüferpraxis (IDW QS 1), die in Einklang mit den vom International Auditing and Assurance Standards Board (IAASB) herausgegebenen International Standards on Quality Control stehen.

Verantwortung des Wirtschaftsprüfers


Unsere Aufgabe ist es, auf Grundlage der von uns durchgeführten Prüfung ein Prüfurteil mit begrenzter Sicherheit über die mit  gekennzeichneten Kennzahlen im Bericht zur Nachhaltigkeitsleistung abzugeben.

Wir haben unsere Prüfung unter Beachtung des International Standard on Assurance Engagements (ISAE) 3000 (Revised): „Assurance Engagements other than Audits or Reviews of Historical Financial Information“, herausgegeben vom IAASB, durchgeführt. Danach haben wir die Prüfung so zu planen und durchzuführen, dass wir mit einer begrenzten Sicherheit aussagen können, dass uns keine Sachverhalte bekannt geworden sind, die uns zu der Auffassung gelangen lassen, dass die einleitend beschriebenen Angaben für den Zeitraum vom 1. Januar bis zum 31. Dezember 2018 in allen wesentlichen Belangen nicht in Übereinstimmung mit den relevanten Berichtskriterien aufgestellt worden sind. Dies bedeutet nicht, dass zu jeder Angabe jeweils ein separates Prüfungsurteil abgegeben wird. Bei einer Prüfung zur Erlangung einer begrenzten Sicherheit sind die durchgeführten Prüfungshandlungen im Vergleich zu einer Prüfung zur Erlangung einer hinreichenden Sicherheit weniger umfangreich, sodass dementsprechend eine erheblich geringere Prüfungssicherheit erlangt wird. Die Auswahl der Prüfungshandlungen liegt im pflichtgemäßen Ermessen des Wirtschaftsprüfers.

Im Rahmen unseres Auftrags haben wir unter anderem folgende Prüfungshandlungen und sonstige Tätigkeiten durchgeführt:

- eine Risikoeinschätzung, einschließlich einer Medienanalyse, zu relevanten Informationen über die ausgewählten Kennzahlen zur Nachhaltigkeitsleistung von McDonald's in der Berichtsperiode
- Einschätzung der Konzeption und der Implementierung von Systemen und Prozessen für die Ermittlung, Verarbeitung und Kontrolle der im Prüfungsumfang enthaltenen Kennzahlen zur Nachhaltigkeitsleistung, einschließlich der Konsolidierung der Daten
- Befragungen von Mitarbeitern, die für die Ermittlung und Konsolidierung der Daten sowie für die Durchführung der diesbezüglichen internen Kontrollhandlungen verantwortlich sind
- Einsichtnahme in ausgewählte interne und externe Dokumente
- analytische Beurteilung der Daten und Trends
- Einholen von Bestätigungsschreiben von ausgewählten Rohwarenlieferanten bezüglich der Zuverlässigkeit der an McDonald's gemeldeten Daten
- Einschätzung der Gesamtdarstellung der im Prüfungsumfang enthaltenen Kennzahlen zur Nachhaltigkeitsleistung

Prüfungsurteil

Auf Grundlage der durchgeführten Prüfungshandlungen und der erlangten Prüfungsnachweise sind uns keine Sachverhalte bekannt geworden, die uns zu der Annahme gelangen lassen, dass die mit einem ^{GRÜNTICHT}  gekennzeichneten Kennzahlen zur Nachhaltigkeitsleistung im Nachhaltigkeitsbericht 2018 von McDonald's für das Geschäftsjahr 2018, in allen wesentlichen Belangen nicht in Übereinstimmung mit den Berichtskriterien aufgestellt worden sind.

Empfehlung

Ohne unser oben beschriebenes Prüfungsurteil einzuschränken, empfehlen wir im Erhebungsprozess der Personalkennzahlen für die Franchises die Durchführung von internen Kontrollen auf Gruppenebene zur Sicherstellung der korrekten Datenaggregation zu intensivieren.

Verwendungsbeschränkung/AAB-Klausel

Dieser Vermerk ist an den Vorstand der McDonald's Deutschland LLC, Zweigniederlassung München gerichtet und ausschließlich für diesen bestimmt. Gegenüber Dritten übernehmen wir insoweit keine Verantwortung.

Dem Auftrag, in dessen Erfüllung wir vorstehend benannte Leistungen für den Vorstand der McDonald's Deutschland LLC, Zweigniederlassung München, erbracht haben, lagen die Allgemeinen Auftragsbedingungen für Wirtschaftsprüfer und Wirtschaftsprüfungsgesellschaften in der Fassung vom 1. Januar 2017 zugrunde (<https://www.kpmg.de/bescheinigungen/lib/aab.pdf>). Durch Kenntnisaufnahme und Nutzung der in diesem Vermerk enthaltenen Informationen bestätigt jeder Empfänger, die dort getroffenen Regelungen (einschließlich der Haftungsbeschränkung auf EUR 4 Mio für Fahrlässigkeit in Ziffer 9 der AAB) zur Kenntnis genommen zu haben, und erkennt deren Geltung im Verhältnis zu uns an.

München, den 26. August 2019

KPMG AG

Wirtschaftsprüfungsgesellschaft

Hell

ppa. Dollhofer

**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, Joana Witt

GESTALTUNG

vingervlug
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

© 2019 McDonald's
Vervielfältigung/Abdruck auch einzelner Grafiken,
Bilder und Texte ist ohne schriftliche Einwilligung der
McDonald's Deutschland LLC nicht erlaubt.