



UNSERE NACHHALTIGKEIT HAT VIELE GESICHTER.

McDonald's Deutschland Nachhaltigkeitsbericht 2015 kompakt



238 x NACHHALTIGKEIT

238 Franchise-Nehmer stehen hinter McDonald's Deutschland und tragen mit ihrem ununterbrochenen Engagement wesentlich zum Erfolg unserer Nachhaltigkeitsstrategie bei. Deshalb stellen wir unsere Franchise-Nehmer in diesem Jahr im vorliegenden **McDonald's Deutschland Nachhaltigkeitsbericht 2015 kompakt** auch visuell in den Mittelpunkt.

ÜBER DIESEN BERICHT

McDonald's Deutschland aktualisiert und veröffentlicht seine Nachhaltigkeitsdaten jährlich. Der vorliegende **Nachhaltigkeitsbericht 2015 kompakt** stellt unsere wichtigsten Fortschritte und Zahlen 2015 vor. Redaktionsschluss war der 30.06.2016. Alle Angaben beziehen sich auf die Verwaltung von McDonald's Deutschland, auf die von McDonald's Deutschland selbst betriebenen Restaurants sowie auf alle Restaurants in Deutschland, die von Franchise-Nehmern betrieben werden. Sollte dies nicht der Fall sein, ist das entsprechend gekennzeichnet. Im Interesse der Leserfreundlichkeit verzichten wir im Text auf geschlechtsbezogene Dopplungen.

Auch auf die Benennung der Rechtsform der Unternehmen beziehungsweise gemeinnütziger Einrichtungen wurde zugunsten der Leserfreundlichkeit verzichtet.

Detaillierte Informationen zu Strategie, Management, Programmen etc. finden Sie in unserem ausführlichen **McDonald's Deutschland Nachhaltigkeitsbericht 2015**, der in Übereinstimmung mit den Richtlinien der Global Reporting Initiative (GRI G4) erstellt und von der KPMG AG Wirtschaftsprüfungsgesellschaft geprüft wurde. Er ist online verfügbar unter:

www.mcdonalds.de/verantwortung

VORWORT DOMINIK NEISS

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN, LIEBE GÄSTE,

kaum etwas ist zutreffender auf McDonald's Deutschland als die Aussage „Verantwortung hat viele Gesichter“. Unter dem Titel „238 x Verantwortung“ stellten sich Anfang des Jahres Franchise-Nehmerinnen und Franchise-Nehmer als Botschafter von McDonald's Deutschland vor. Dabei ging es um ein Kernthema: Vertrauen.

Diese Kampagne sollte zeigen, dass McDonald's kein anonymes Großunternehmen ist, sondern dass zu McDonald's immer auch verantwortungsbewusste Unternehmer gehören, die man jederzeit ansprechen kann – dass Verantwortung ein Gesicht hat.

Auch Vertrauen hat man nur in ein Unternehmen beziehungsweise eine Marke, die sicher mit den aktuellen Themen unserer Zeit umgeht. Das Engagement für unsere Gesellschaft liegt uns sehr am Herzen, ob als Chancen- und Arbeitgeber für über 900 Flüchtlinge, als treuer Unterstützer der McDonald's Kinderhilfe und ihrer großartigen fast 30-jährigen Arbeit in Deutschland oder als Förderer unterschiedlichster Projekte zum Beispiel im Bereich artgerechter Haltung und Tierwohl.

Unser Tun und Handeln berührt viele Punkte in der Gesellschaft. Umso wichtiger war es uns, in diesem Jahr die Menschen zu zeigen, die mit ihrem Einsatz die Nachhaltigkeitsstrategie von McDonald's Deutschland tagtäglich in jedem einzelnen der fast 1.500 Restaurants leben und prägen. Die 238 Franchise-Nehmerinnen und Franchise-Nehmer zeigen, dass Verantwortung und Vertrauen Hand in Hand gehen. Ihr Einsatz hört nicht bei einem gelungenen Restauranterlebnis für unsere Gäste auf.



Verantwortlichkeit zu leben heißt, in der kompletten Kette von Anbau und Haltung bis hin zu Wertstoffverwertung und Recycling gewissenhaft zu handeln.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen unseres Berichtes, der vor allem eines zeigt: Nachhaltigkeit bei McDonald's ist Teamwork.

Ihr
Dominik Neiss
Sprecher des Franchisee Leadership Council (FLC)

VORWORT HOLGER BEECK

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN, LIEBE GÄSTE,

es freut mich, dass Sie diese Broschüre in die Hand genommen haben. Denn das gibt uns, McDonald's Deutschland, die Möglichkeit, Ihnen noch etwas mit auf den Weg zu geben: Als großes Unternehmen mit über 58.000 Beschäftigten wollen wir auf Augenhöhe kommunizieren. Dazu gehört auch unser Nachhaltigkeitsbericht.

Ihre Wünsche sind uns wichtig! Um diesen Wünschen noch besser nachzukommen, stellen wir nach und nach unsere Restaurants auf ein neues Konzept um, das wir „Restaurant der Zukunft“ nennen. Auch hier dreht sich alles darum, dass McDonald's als guter Gastgeber Ihren Bedürfnissen gerecht wird. Zum Beispiel dem zeitgemäßen Bedürfnis nach mehr Individualität: keine Gurken, dafür extra Jalapeños und doppelt Fleisch? „Mach deinen Mac!“ heißt das Programm, mit dem Sie einen Burger ganz nach Ihrem Geschmack zusammenstellen können.

In den Restaurants der Zukunft bieten wir zudem digitale Spiel- und Bestellmöglichkeiten. So können Sie Ihren Burger nun auch an unseren digitalen Order-Terminals oder bei einem Servicemitarbeiter mit Tablet-PC bestellen. Erst danach beginnt die Zubereitung der Produkte. Sie erhalten diese frischer denn je. Und wenn Sie Ihren Burger gerne mit extra viel Fleisch möchten, sind unsere Gourmetburger aus THE SIGNATURE COLLECTION™ genau das Richtige für Sie. Das Rindfleisch kommt dabei zu hundert Prozent aus Deutschland.

Schon Ende des Jahres 2016 wird es 220 Restaurants der Zukunft geben, bis 2019 ist dann die Mehrzahl unserer nahezu 1.500 Restaurants dem neuen Konzept entsprechend umgestaltet.



Wir wissen aber auch, dass es vielen Gästen – und auch unseren Stakeholdern – wichtig ist, dass McDonald's bei Fragen, die über das Restaurant hinausgehen, zukunftsweisende Antworten gibt. Deshalb wollen wir neben dem Konzept „Restaurant der Zukunft“ ebenso unsere Beschaffung zukunfts-fähig gestalten. Aus diesem Grund fördern wir Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft, schonen natürliche Ressourcen und gehen fair und verantwortungsbewusst miteinander um.

Diese Broschüre informiert Sie kompakt darüber, wie wir unsere unternehmerische Verantwortung wahrnehmen. Weitere Informationen finden Sie auf unserer Webseite www.mcdonalds.de/verantwortung und auf unserem Nachhaltigkeits-Blog „Change M“ (www.change-m.de). Ich wünsche Ihnen viel Spaß dabei, mehr über uns zu erfahren.

Ihr
Holger Beeck
Vorstandsvorsitzender McDonald's Deutschland

WIR SIND EURE GASTGEBER

Hinter McDonald's Deutschland stehen 238 Franchise-Nehmer – selbstständige, mittelständische Unternehmer. Sie sind eng mit ihrer Region verbunden, engagieren sich in lokalen Vereinen oder sozialen Projekten vor Ort. Aufgrund der vielfältigen Erfahrungen unserer Franchise-Nehmer bringen sie fortlaufend gute Ideen mit in das System ein. Und als Gastgeber kennen sie viele ihrer Gäste persönlich.



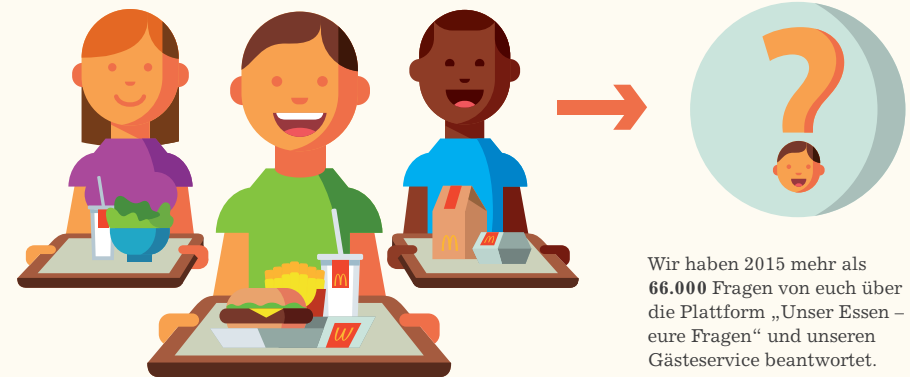
38 — 238 — 200
Frauen **FRANCHISE-NEHMER** Männer
53 davon in 2. Generation

→ McDONALD'S IN DEUTSCHLAND

Für McDonald's ist Deutschland einer der weltweit größten Märkte. Gemeinsam mit unseren Franchise-Nehmerinnen und Franchise-Nehmern sowie unseren Lieferanten arbeiten wir daran, entlang unserer gesamten Wertschöpfungskette – von der Landwirtschaft über die Zubereitung der Produkte in den Restaurants bis hin zum Recycling der Abfälle – unsere Verantwortung für Umwelt und Gesellschaft konsequent wahrzunehmen.

„Unsere Arbeit soll für Unternehmen und Gesellschaft einen gemeinsamen Nutzen schaffen.“

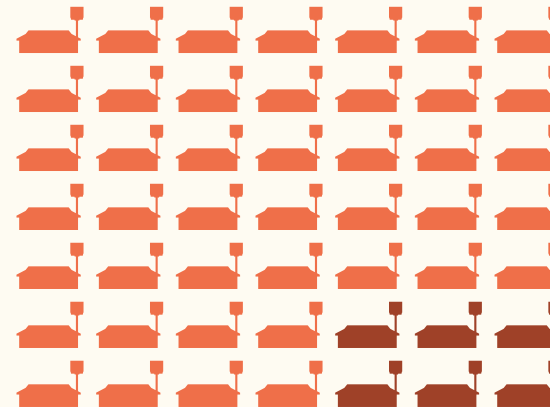
Guido Wehlen, Franchise-Nehmer von vier Restaurants in Bingen, Baumholder, Idar-Oberstein und im Flughafen Frankfurt Hahn



Wir haben 2015 mehr als **66.000** Fragen von euch über die Plattform „Unser Essen – eure Fragen“ und unseren Gästeservice beantwortet.

www.fragmcdonalds.de
www.mcdonalds.de/kontakt

Deutschlandweit begrüßen wir jeden Tag **2 Millionen Gäste** in **1.478 Restaurants**.



1.289
Franchise-
Restaurants

189
von McDonald's selbst
betriebene Restaurants



Die größten Unternehmen der Systemgastronomie in Deutschland betreiben rund **18.000** Restaurants, Cafés und Imbisse. McDonald's Deutschland ist mit rund **25 %** Marktanteil klarer Marktführer in der Systemgastronomie.*

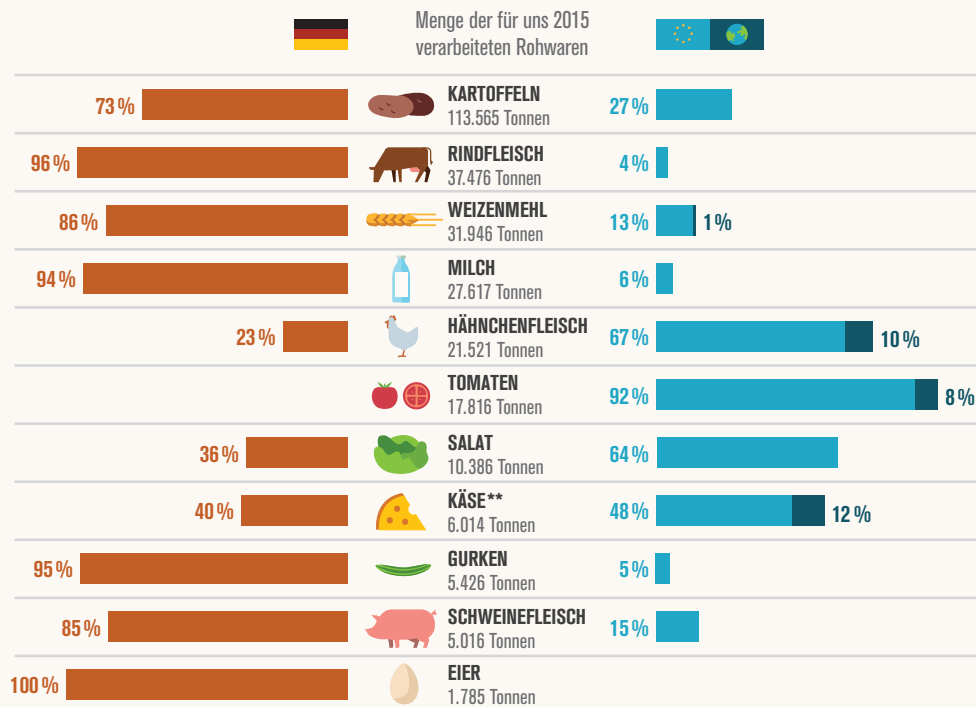
WIR KAUFEN FÜR EUCH NUR DAS BESTE EIN



2/3 aller Verbraucher interessieren sich für die Herkunft ihres Essens.*

Wir auch.

63% unserer Rohwaren kommen aus Deutschland, die restlichen 32% aus der EU und nur 5% aus Ländern außerhalb der EU.



*Quelle: Zühlendorf, A.; Spiller, A. (2014): Herkunftsangaben auf Lebensmittelverpackungen

**Umfasst auch Schmelzkäsezubereitung

→ UNSERE LIEFERANTEN

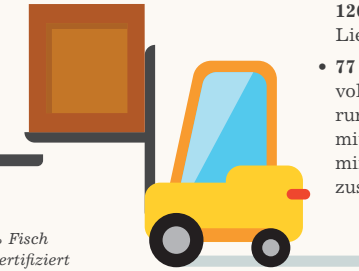
Hinter der Marke McDonald's steht eine komplexe Lieferkette. Sie beruht auf partnerschaftlichen und langfristigen Geschäftsbeziehungen sowie einem gemeinsamen hohen Qualitätsverständnis. Wir beziehen rund zwei Drittel unserer Rohwaren aus Deutschland. Das zählt sich positiv auf die Frische unserer Zutaten aus und unterstützt die Landwirtschaft in Deutschland. Kurze Transportwege schonen dabei die Umwelt. Bei Rohwaren, die wir nicht aus Deutschland oder Europa beziehen können, setzen wir auf etablierte Gütesiegel, um wichtige ökologische und soziale Anforderungen einzuhalten.

„Wir können uns immer darauf verlassen, dass wir qualitativ hochwertige Zutaten bekommen. Das gibt mir ein gutes Gefühl – denn nur so können meine Mitarbeiter und ich unseren Gästen die Produkte zubereiten, die sie so lieben.“

Ingrid Ton, Franchise-Nehmerin mit vier Restaurants in Ahlen, Beckum, Lippetal und Warendorf



Hier gibt es mehr über unsere Lieferanten zu erfahren.



DIE McDONALD'S QUALITÄTSKETTE

- Wir kaufen bei **126** verschiedenen Lieferanten ein.
- **77 %** unseres Einkaufsvolumens kommt von rund 40 Lieferanten, mit denen wir seit mindestens **20 Jahren** zusammenarbeiten.

WIR SETZEN SEIT VIELEN JAHREN AUF ETABLIERTE GÜTESIEGEL.

100% Fisch aus zertifiziert nachhaltiger Fischerei.



100% Meeresfrüchte aus ASC-zertifizierten Aquakulturen.



100% koffeinhaltiger Kaffee aus zertifiziert nachhaltiger Landwirtschaft.

2015 haben wir **1.359 Tonnen** eingekauft.



Bioprodukte im Happy Meal.

2015 haben wir insgesamt **3.672 Tonnen** eingekauft.*



*Bio-Apfeltüte, Bio-Apfelschorle, Bio-Milch, Bio-Trinkjoghurt (bis August 2015)

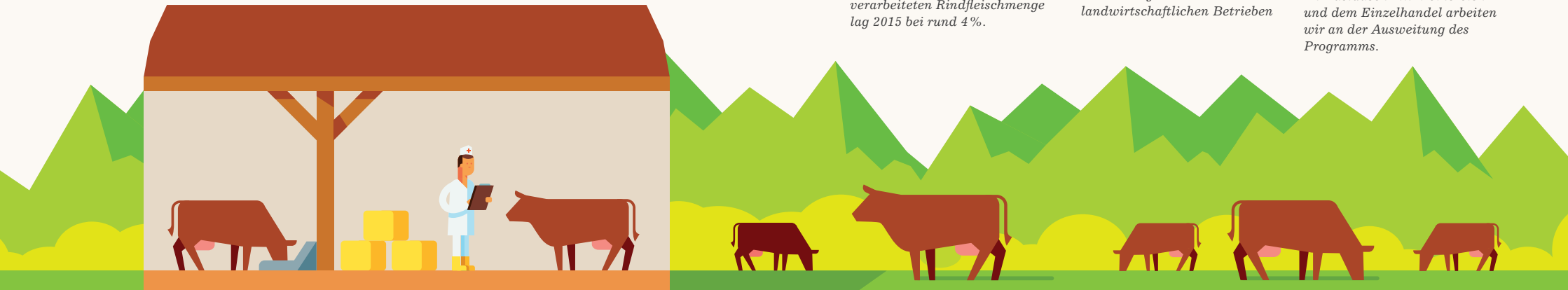
WIR KÜMMERN UNS UM MEHR TIERWOHL

Wir fördern nachhaltigere Rinderhaltung in Deutschland und unterstützen damit die deutsche Landwirtschaft.



BEST-PROGRAMM

Gemeinsam mit Partnern aus Landwirtschaft, Fleischwirtschaft und Wissenschaft haben wir 2010 BEST Beef ins Leben gerufen. Das Programm belohnt bessere Haltungsbedingungen und Tiergesundheit. Teilnehmende Landwirte erhalten einen höheren Schlachtpreis für ihre Rinder.
www.best-programm.de



MODUL – MANAGEMENT

Die Kuh gibt mindestens 40 Monate Milch. Betriebseigene Schutzkleidung für Tierärzte und sonstige Besucher zur Einhaltung der Hygieneanforderungen ist vorhanden. Zusatzkriterium: Separate Abkalbebox ist vorhanden.



MODUL – FÜTTERUNG

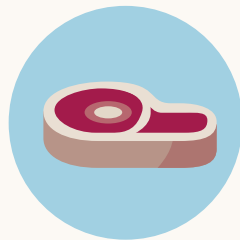
Festgelegter Grundfutter- und Rohfaseranteil im Futter muss eingehalten und dokumentiert werden.



MODUL – HALTUNG

Laufstallhaltung oder Anbindehaltung mit mindestens 3 Monaten Weidegang.

Bei Erfüllung aller 3 Module zahlt McDonald's Deutschland dem Landwirt einen Zuschlag von 9 Cent pro Kilogramm Schlachtgewicht.



→ UNSER FLEISCH

Die Frage, wie Nutztiere gehalten werden sollen, wird in Deutschland breit diskutiert. Wir suchen deshalb gemeinsam mit der Landwirtschaft nach Wegen, eine moderne, fortschrittsorientierte und verantwortungsbewusste Produktionskette für Fleisch, Milch und Eier zu schaffen. Dabei setzen wir auf die enge Zusammenarbeit mit Forschung, Wissenschaft und mit unseren Lieferanten. Im Rahmen unserer BEST-Programme für Rind und Geflügel testen wir die Wirksamkeit und Umsetzbarkeit nachhaltigerer Tierhaltung. Dabei konzentrieren wir uns auf Lösungen, die für möglichst viele funktionieren.

„Wir stellen uns der Herausforderung, die konventionelle Lebensmittelerzeugung und -verarbeitung nachhaltiger zu machen – in einem wirtschaftlich tragbaren und gesellschaftlich akzeptierten Rahmen.“

Michael Betzien, Franchise-Nehmer mit fünf Restaurants im Raum Stuttgart

BEST BEEF-FAKTEN 2015:

- Der Anteil des BEST Beef-Fleischs an der gesamten für McDonald's Deutschland verarbeiteten Rindfleischmenge lag 2015 bei rund 4%.
- Beteiligung von 4 Schlachthöfen
- Einbindung von 2.189 landwirtschaftlichen Betrieben
- Für 17.692 Kühe wurde 2015 ein BEST Beef-Zuschlag gezahlt.
- Im Austausch mit Molkereien und dem Einzelhandel arbeiten wir an der Ausweitung des Programms.

VERBESSERUNG DER HÄHNCHENAUFZUCHT

Seit 2013 arbeiten wir mit ausgewählten landwirtschaftlichen Betrieben und unter wissenschaftlicher Begleitung am Programm BEST Chicken zur Verbesserung der Hähnchenaufzucht.

Im ersten Schritt haben wir untersucht, ob eine geringere Tieranzahl im Stall und der Einsatz von Beschäftigungsmöglichkeiten (*Picksteine, Strohballen und Sitzstangen*) zu einer messbaren Verbesserung des Tierwohls führen. Im März 2016

haben wir einen Fütterungsversuch gestartet, in dem der Einsatz heimischer Futtermittel wie Erbsen, Ackerbohnen oder Rapsschrot getestet wird. Dieser Versuch wird unterstützt vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.



EIER AUS FREILANDHALTUNG

Eier, die unter anderem für unsere McDonald's Frühstückssprodukte verwendet werden, stammen ausschließlich aus Freilandhaltung.



KEIN GENTECHNISCH VERÄNDERTES FUTTER

Seit Ende 2015 wird kein gentechnisch verändertes Futter mehr in der Hähnchenmast für McDonald's Deutschland eingesetzt.

BEI UNS SIND KINDER WILLKOMMEN



27,8 Mio.
Bücher im
Happy Meal
seit 2012

Rund 70 %
aller Kinder zwischen
4 und 13 Jahren
in Deutschland haben
mindestens ein Buch
aus dem Happy Meal.*



4.031 Tonnen
GESAMTMENGE OBST
2015 IM HAPPY MEAL

Neu ab April 2016:
Als Alternative zum Spielzeug gibt es
immer auch ein Buch zur Auswahl.
Bei der Wahl des Buches spendet
McDonald's Deutschland 10 Cent an
die Rainforest Alliance.

[www.mcdonalds.de/
familien/buch](http://www.mcdonalds.de/familien/buch)



2015 haben wir
6,1 Mio. Bücher und
2,9 Mio. Ravensburger-
Spiele verteilt.



FAMILIENZEIT

2015 fanden über 900 Family Days in unseren Restaurants in Deutschland statt – mit Hüpfburg, Torwandschießen oder gemeinsamen Aktionen mit lokalen Vereinen.



PLATZ ZUM SPIELEN

1.047 Playlands gibt es in Deutschland – direkt im Restaurant und/oder im Außenbereich.



McDONALD'S GEBURTSTAGSPARTY

596 Restaurants deutschlandweit haben einen extra Kindergeburtstagsraum. Kostenlose Organisation und Betreuung durch unsere geschulten Mitarbeiter vor Ort.

→ UNSER ESSEN

Unsere Gäste erwarten von uns jeden Tag sichere und qualitativ einwandfreie Produkte. Deshalb haben Lebensmittelqualität und -sicherheit für uns höchste Priorität. Gleichzeitig ist der Trend hin zu einer bewussteren, gesünderen Ernährung in Deutschland ungebrochen. Vegetarische Burgervariationen, Frucht- und Bioprodukte im Happy Meal sowie salz- und fettreduzierte Produkte haben wir bereits eingeführt. Insbesondere Familien und Kindern möchten wir durch unsere Produktvielfalt einen einfachen Zugang zu einer ausgewogeneren Ernährungsweise ermöglichen.

„Die Küchenausrüstung wird täglich für maximale Hygiene gründlich inspiziert, gereinigt und desinfiziert. Denn nur so können wir unseren Gästen genau die Qualität bieten, die sie zu Recht von uns erwarten.“

Barbara Rieke, Franchise-Nehmerin von acht Restaurants in Braunschweig, Goslar, Salzgitter und Seesen

UNSERE NUMMER 1: LEBENSMITTELQUALITÄT



QUALITÄT, SERVICE & SAUBERKEIT

Für alle Arbeitsschritte in unseren Restaurants gelten strenge Qualitäts-, Service- und Sauberkeitsstandards. Unsere Field & Operations Consultants besuchen jedes Restaurant mindestens **sechsmal pro Jahr**, um die Einhaltung dieser Standards zu überprüfen.

**JEDES RESTAURANT
WIRD RUND 35-MAL PRO
JAHR KONTROLLIERT.**



MYSTERY SHOPPER

2015 wurde jedes Restaurant **zweimal pro Monat** von einem Testkäufer besucht. Diese „Mystery Shopper“ bewerten Produktqualität, Servicegeschwindigkeit, Freundlichkeit, Kommunikation und Sauberkeit des Restaurants.



QUALITÄTSKONTROLLEN

Speziell ausgebildete Mitarbeiter bewerten **regelmäßig** die Qualität von Brötchen, Fleisch, Pommes, Frites und Salat in allen Restaurants – von der Lagerung bis hin zum fertigen Produkt.



LEBENSMITTELKONTROLLEN

Viermal pro Jahr werden in jedem Restaurant von einem externen Labor Lebensmittelproben genommen und geprüft. Zusätzlich kontrolliert und dokumentiert jedes Restaurant **täglich** die Einhaltung der allgemeinen Hygieneanforderungen.

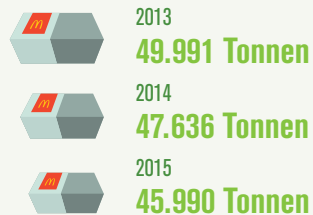
WIR MACHEN MEHR AUS UNSEREN VERPACKUNGEN

2015 haben wir 45.990 Tonnen Verpackungen verbraucht – das sind 93 Gramm pro Gast.

 **90 %**
nachwachsende Rohstoffe sind in unseren Serviceverpackungen enthalten.

 **100 %**
des eingesetzten Frischfaserpapiers aus Forstwirtschaft zertifiziert durch FSC oder PEFC

VERPACKUNGSMENGE PRO JAHR



84 % ALLER DEUTSCHEN TRENNEN IHREN ABFALL.* WIR AUCH:

Alle Abfälle im Restaurant werden von unseren Mitarbeitern nach den verschiedenen Materialien getrennt.



 **ca. 50 %**

recycelte Materialien in unseren Serviceverpackungen

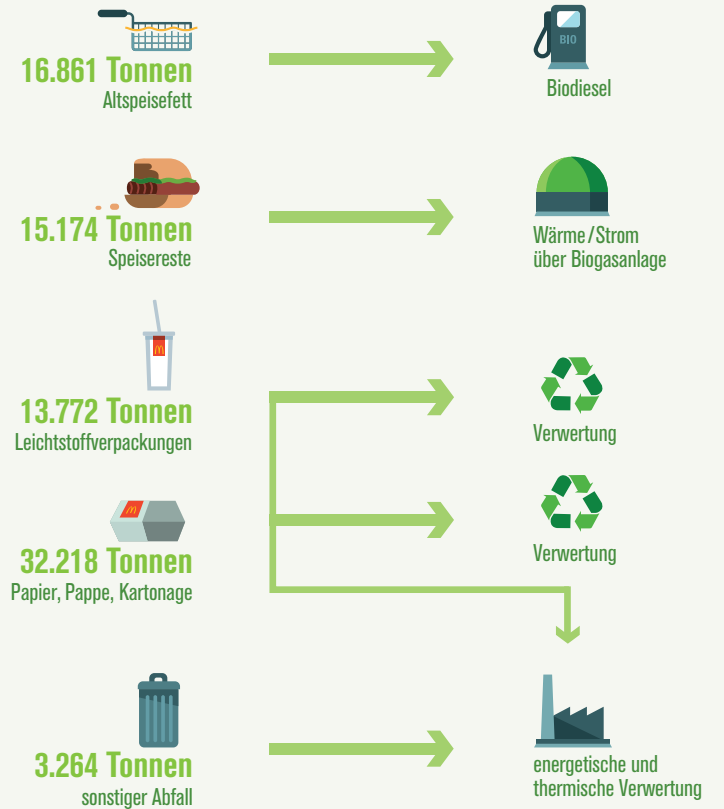


→ UNSERE WERTSTOFFE

Ohne Verpackungen geht es bei McDonald's nicht. Sie spielen schon bei der Zubereitung eines Burgers in der Küche eine wichtige Rolle. Um die Umwelt nicht unnötig zu belasten, kommen alle für uns produzierten Frischfaserpapiere aus zertifizierter Forstwirtschaft. Und was passiert nach dem Essen mit den Verpackungen? Unsere Mitarbeiter im Restaurant trennen alle Abfälle. Im Anschluss daran werden sie in den Wertstoffkreislauf zurückgeführt. Wir wollen aber noch besser werden. Daher suchen wir mit Partnern aus Politik und Unternehmen nach Möglichkeiten, die Recyclingfähigkeit unserer Verpackungen weiter zu verbessern.

„Wertstofftrennung ist wichtiger Bestandteil einer nachhaltigen Wirtschaftsweise. Meine Mitarbeiter trennen die Abfälle im Restaurant, dadurch schonen wir Ressourcen und entlasten das Klima.“

Gerhard Wagner, Franchise-Nehmer von drei Restaurants in Achern, Emmendingen und Herbolzheim



VERBESSERTE SERVIETTENAUSGABE SPART PAPIER

2015 haben wir in allen Restaurants neue Serviettenspender eingebaut, die jeweils nur eine Serviette abgeben. Zudem haben wir die Größe unserer Servietten reduziert. Auch damit sparen wir Papier.

BEI UNS GIBT'S 100% ÖKOSTROM

2011
422.257
Tonnen CO₂

SEIT 2011 HABEN WIR DIE
CO₂-EMISSIONEN UNSERER
RESTAURANTS UM 67% GESENKT.

2015
140.006
Tonnen CO₂

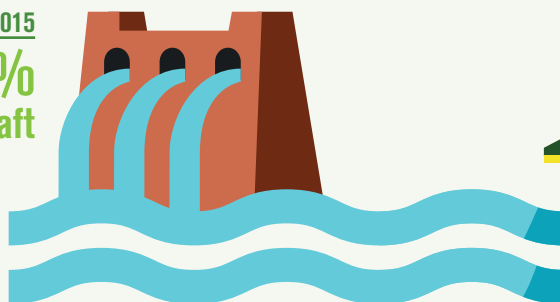
282.251 Tonnen weniger
CO₂-Emissionen

Das entspricht etwa
130.000 Flügen von Berlin
nach Chicago.*

Was tut McDonald's
für den Klimaschutz?
Hier geht's zum Film.

2011 haben wir begonnen, den Stromverbrauch unserer Restaurants schrittweise auf Ökostrom umzustellen. Seit 2014 werden alle McDonald's Restaurants in Deutschland zu 100% mit Ökostrom betrieben. Nicht eingeschlossen sind lediglich 37 Restaurants, die z.B. in Einkaufszentren liegen, wo die Stromversorgung über den jeweiligen Betreiber erfolgt.

STROMMIX 2015
100%
Wasserkraft

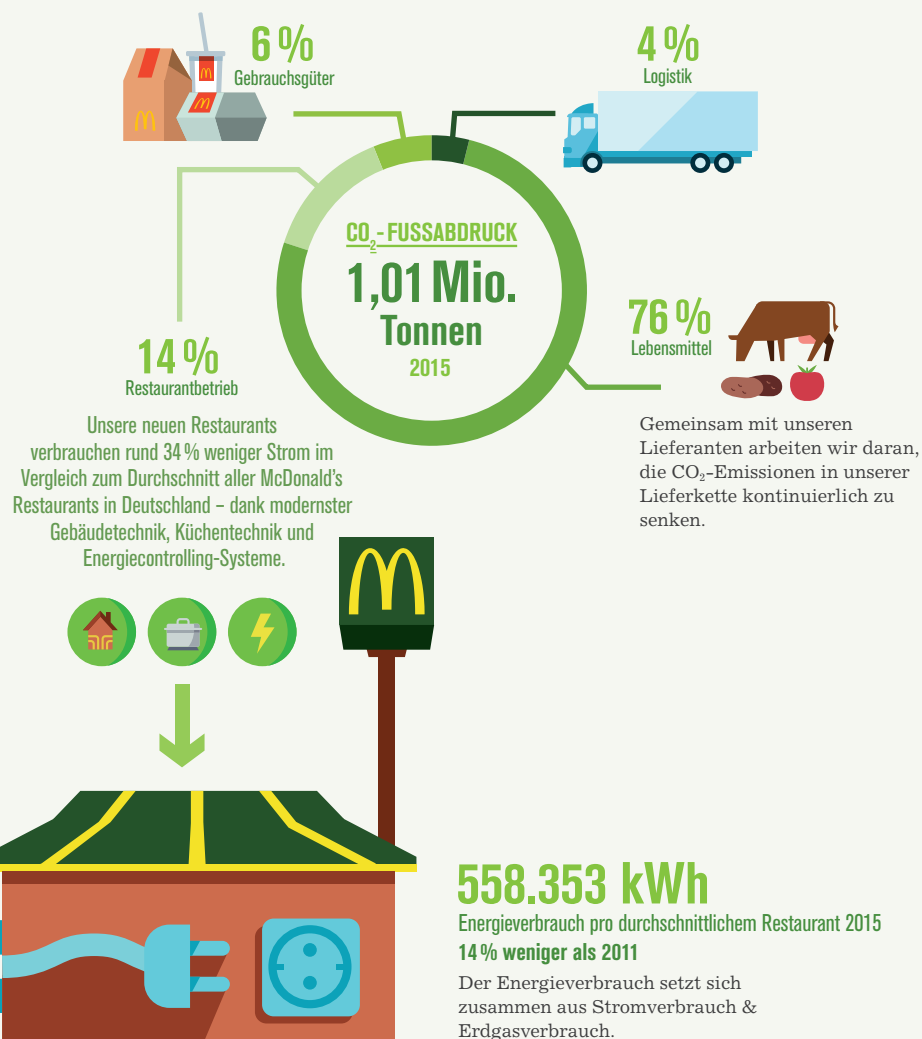


→ UNSER KLIMAFUSSABDRUCK

Unsere Restaurants in Deutschland werden zu 100% mit Ökostrom betrieben. Das ist gut für den Schutz unseres Klimas. Wir arbeiten dennoch weiter daran, den Energieverbrauch unserer Restaurants durch den Einsatz neuester Technik zu reduzieren. Der Großteil unseres Klimafußabdrucks entsteht jedoch bei der landwirtschaftlichen Herstellung unserer Rohwaren. Deshalb versuchen wir mit unseren Lieferanten und weiteren Partnern, Emissionen ganz am Anfang in unserer Wertschöpfungskette zu senken.

„Das Ziel auf 100% Ökostrom umzustellen, haben wir uns gemeinsam mit McDonald's bereits 2010 gesetzt. Das war ein ehrgeiziger Vorsatz. Aber wir haben es geschafft.“

Nicole Betzien, Franchise-Nehmerin von vier Restaurants in Bremervörde, Buxtehude und Stade



WIR LEBEN INTEGRATION

20.000 SPRACHKURSE FÜR FLÜCHTLINGE GESPENDET

2015 kamen über 1 Mio. Flüchtlinge nach Deutschland. Wir sehen den Zustrom von Flüchtlingen vor allem als Chance. Das Erlernen der Sprache ist eine Grundbedingung für erfolgreiche Integration und erleichtert den Zugang zum deutschen Arbeitsmarkt. Im September 2015 hat McDonald's Deutschland

deshalb in Kooperation mit LinguaTV der Bundesagentur für Arbeit 20.000 Deutsch-Sprachkurse gespendet. Die Bundesagentur für Arbeit übernimmt die gerechte Weitergabe der Online-Kurse an arbeits-suchende Flüchtlinge in ganz Deutschland.



VIELFALT BEI McDONALD'S DEUTSCHLAND

McDonald's Deutschland setzt ein Zeichen gegen Fremdenhass. Hier geht's zum Beitrag.

**MITARBEITER AUS
127 NATIONEN
ARBEITEN BEI UNS***



McDEUTSCH

Seit April 2014 steht allen Restaurantmitarbeitern mit Migrationshintergrund ein Online-Sprachtraining zur Verfügung.

GESCHULTE MITARBEITER

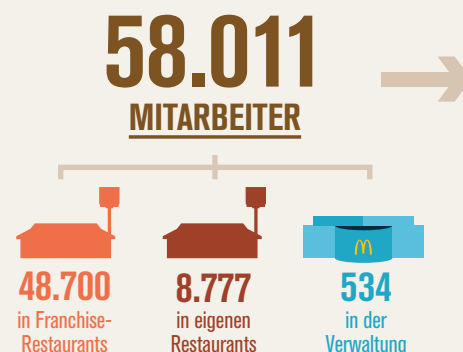
2015 haben wir 15.162 Mitarbeiter in 2.022 Schulungen trainiert.

→ UNSERE MITARBEITER

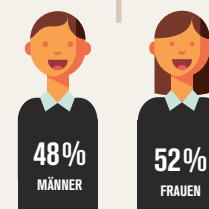
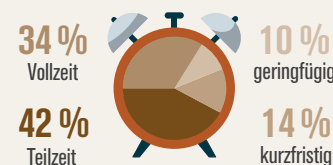
McDonald's ist der größte Arbeitgeber in der Gastronomie in Deutschland. Wir bieten flexible Arbeitszeitmodelle, eine faire Entlohnung und vielfältige Aufstiegsmöglichkeiten. Unsere Mitarbeiter werden nach dem geltenden Tarifvertrag des Bundesverbandes der Systemgastronomie (BdS) und der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) bezahlt. Darüber hinaus erhalten unsere Mitarbeiter abhängig von der Betriebszugehörigkeit Zusatzleistungen wie Urlaubsgeld, eine Jahressonder-zuwendung oder Nachtzuschläge sowie vermögens-wirksame Leistungen.

„Bei uns gibt es für alle Schul-abgänger – vom Hauptschulab-solvent bis zum Abiturient – die passende Ausbildung und damit die Chance, sich in der Praxis zu bewähren und eine berufliche Zukunft aufzubauen.“

Astrid Eisenschink-Rampf, Franchise-Nehmerin mit sieben Restaurants in Stadt und Landkreis Landshut



BESCHÄFTIGungsverhältnis*



FRAUEN IN FÜHRUNGSPoSITIONEN*



McDONALD'S ALS Ausbilder



INSGESAMT 1.456 Azubis in 3 Ausbildungswegen:

Lediglich rund 30 % der Ausbildungsstellen konnten besetzt werden.

Ausbildung:

Fachkraft im Gastgewerbe

- Dauer: 2 Jahre
- Anforderung: Hauptschulabschluss
- 2015: 338 Auszubildende

Ausbildung: Fachmann/-frau für Systemgastronomie

- Dauer: 3 Jahre
- Anforderung: Realschulabschluss
- 2015: 995 Auszubildende

Duales Studium:

Bachelor

- Dauer: 3 Jahre
- Anforderung: Abitur oder Fachoberschule
- 2015: 123 Studenten

WIR HELFEN FAMILIEN

13.586 Familien

konnten 2015 ihren schwer kranken Kindern nahe sein, während diese in einer Klinik behandelt werden mussten – dank der Arbeit der McDonald's Kinderhilfe Stiftung.



McDonald's
Kinderhilfe

22 RONALD McDONALD HÄUSER

in Deutschland bieten Familien schwer kranker Kinder ein Zuhause auf Zeit. **6.488 Familien** haben im Jahr 2015 durchschnittlich 18 Tage in den Ronald McDonald Häusern gewohnt. Die durchschnittliche Entfernung zu ihrem Heimatort betrug rund 97 Kilometer.

5 RONALD McDONALD OASEN

inmitten der Klinik bieten ambulanten Patienten und deren Familien einen Rückzugsort. **7.098 Familien** wurden 2015 in den Ronald McDonald Oasen aufgenommen.

KINDERGESUNDHEITSMOBIL

Das Kindergesundheitsmobil ist seit September 2012 in der Stadt Essen unterwegs. Es bringt direkt vor Ort Eltern und Kindern gesundheitliche Themen näher und trägt so zur Verbesserung der Kindergesundheits bei. Zudem leistet es an Flüchtlingsunterkünften mit Impfaktionen wichtige medizinische Hilfe. 2015 haben **6.358 Besucher** das Angebot des Kindergesundheitsmobils in Anspruch genommen. www.kindergesundheitsmobil.de



→ ENGAGEMENT FÜR DIE GESELLSCHAFT

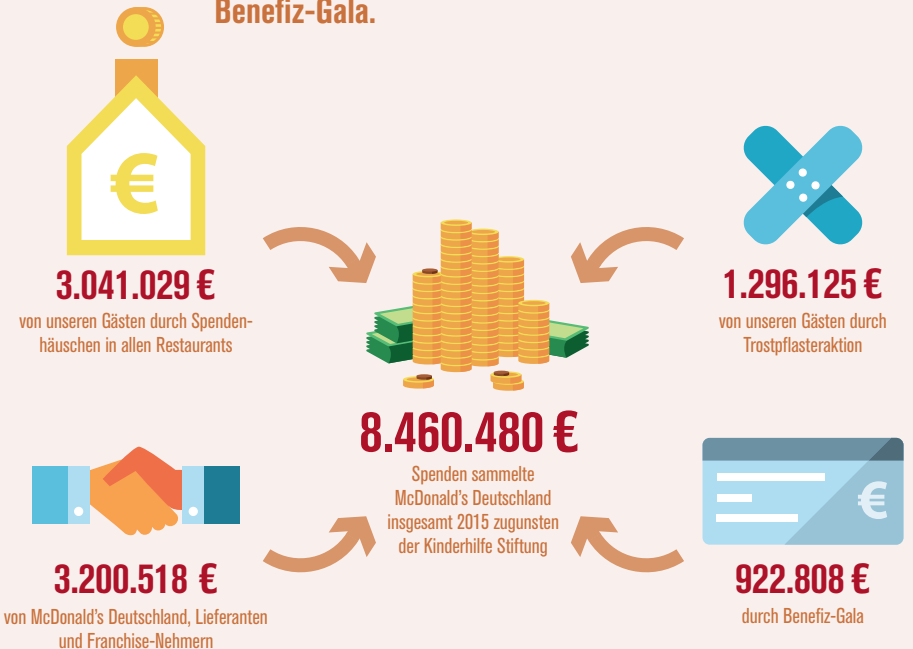
Kinder sind die Zukunft unserer Gesellschaft. Die McDonald's Kinderhilfe Stiftung setzt sich seit fast 30 Jahren für Gesundheit und Wohlbefinden von Kindern ein. In den deutschlandweit 22 Ronald McDonald Häusern finden Familien ein Zuhause auf Zeit, wenn deren kranke Kinder in der benachbarten Klinik behandelt werden müssen. Außerdem betreibt die Stiftung fünf Ronald McDonald Oasen als Rückzugsorte für Familien direkt in den Kinderkliniken. Darüber hinaus fördert sie weitere Projekte, die kranke und bedürftige Kinder unterstützen, und betreibt ein Kindergesundheitsmobil in Essen.

„Einmal im Jahr schwinge ich mit meinen Mitarbeitern Grillzange, Pinsel oder Heckenschere im Ronald McDonald Haus in Leipzig. Wir freuen uns sehr, dass wir hier anpacken und ganz praktisch helfen können – beim Sommerfest, kleinen Renovierungen oder der Gartenarbeit.“

Steffen Weigt, Franchise-Nehmer mit vier Restaurants in Bernburg, Dessau und Köthen

Wir unterstützen die Kinderhilfe nachhaltig – durch direkte Spenden, die Spenden unserer Restaurantgäste, durch Aktionen unserer Auszubildenden sowie durch die jährlich stattfindende Benefiz-Gala.

Die Kinderhilfe ist für Familien da. Hier geht's zum Beitrag.





WRIN 96703-025 © 2016 McDonald's

IMPRESSUM

HERAUSGEBER UND VERANTWORTLICH FÜR DEN INHALT

McDonald's Deutschland Inc. | Zweigniederlassung München
Drygalski-Allee 51 | 81477 München

REDAKTION UND KONTAKT

Diana Wicht
McDonald's Deutschland Inc. | Zweigniederlassung München
www.mcdonalds.de/verantwortung
T: +49 89 78594 413 | F: +49 89 78594 479
E: verantwortung@mcdonalds.de | Blog: www.change-m.de

DRUCK

Weiss-Druck GmbH & Co. KG
Hans-Georg-Weiss-Straße 7 | 52156 Monschau

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

In diesem Nachhaltigkeitsbericht sind stellvertretend
184 von 238 Franchise-Nehmern portraitiert.

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