

**Wo kommt eigentlich
das Rindfleisch für
die Hamburger her?**

Das Rindfleisch in den McDonald's Produkten, die in Deutschland angeboten werden, kommt zu ca. 98 % von deutschen landwirtschaftlichen Betrieben. Der Rest kommt aus EU-Nachbarländern.



**Woraus bestehen
eigentlich die
Fleischscheiben
in den McDonald's
Hamburgern?**

Die „Patties“, wie wir sie nennen,
bestehen zu 100 % aus Rindfleisch
– ohne jede Beimischung.

Sie werden nach dem Braten im
Restaurant nur noch mit einer Prise
Salz und Pfeffer gewürzt.



**Stammt das
Rindfleisch aus
Massentierhaltung?**

Nein. Zum Beispiel kommt das Rindfleisch in den Hamburgern aus ca. 150.000 kleinen und mittleren deutschen landwirtschaftlichen Betrieben. Jeder Betrieb gibt durchschnittlich 5 Kühe pro Jahr ab.



**Muss sich McDonald's
an deutsche
Vorschriften halten?**

Ja, allerdings. Ein Beispiel ist die deutsche Hackfleischverordnung, eine strenge gesetzliche Regelung für die Herstellung und den Vertrieb von Hackfleisch.



**Rund 30 Millionen Eier
pro Jahr: Geht das
ohne Legebatterien?**

Ja. Die Eier, die in Deutschland z. B. zu McDonald's Rührei oder Egg McMuffin verarbeitet werden, stammen zu 100 % aus deutschen Geflügelhöfen mit Freilandhaltung.



**In welchem Fett
werden die
McDonald's Pommes
Frites frittiert?**

Pommes Frites bei McDonald's
werden in Rapsöl frittiert, das täglich
geprüft wird.



**Warum schmecken
die Pommes Frites
bei McDonald's
so gut?**

Weil sie nur aus ganz bestimmten Kartoffelsorten hergestellt werden, die sich für die Pommes-Frites-Herstellung besonders gut eignen. Und weil sie in Rapsöl frittiert werden.



**Wie kann es sein,
dass es Sommer wie
Winter frischen
Salat gibt?**

Im Sommer kommt unser Salat vorwiegend von deutschen Feldern, im Winter aus Südeuropa (Frankreich, Spanien). Nach der Ernte werden die Blattsalate schnellstmöglich weiterverarbeitet, um ihre wertvollen Inhaltsstoffe so weit wie möglich zu erhalten. Damit die Salate frisch und knackig sind, werden die Restaurants bis zu dreimal in der Woche beliefert.



**McDonald's Salat
kommt doch sicher
aus Treibhäusern?**

Nein.

Unsere Salate kommen aus
kontrolliertem Freilandanbau.



**Macht
McDonald's
dick?**

Nein. Essen bei McDonald's macht genauso wenig dick wie jede andere Art der Ernährung. Voraussetzung ist eine gute Mischung aus ausgewogener Ernährung und Bewegung. Informationen zu den Nährwerten der McDonald's Produkte gibt es in unserer Nährwertbroschüre, in der Kalorientabelle im Pocketformat oder in unserem Nutrition Calculator im Internet.



**Kann man sich
bei McDonald's
vernünftig ernähren?**

Ja.

McDonald's bietet zahlreiche Möglichkeiten, sein Menü zusammenzustellen und eine ausgewogene Ernährung sicherzustellen.



**Warum ist McDonald's
Tomatenketchup
so rot?**

Weil im Tomatenketchup von McDonald's deutlich mehr Tomaten enthalten sind als durch die Standards der deutschen Feinkostindustrie festgelegt – nämlich 25 sonnenge-reifte Tomaten pro 500 ml.



**Wer darf McDonald's
Rohprodukte liefern?**

Jede Firma, die in der Lage ist, unsere hohen Anforderungen an Qualität und Frische zu erfüllen.

Deshalb arbeiten wir mit Markenartikel-Herstellern zusammen.



**Was genau
ist eigentlich
ein Fischmäc?**

Der Fischmäc ist ein Stück bestes Filet von Seefischen wie z. B. Dorsch oder Hoki. Dieser Fisch wird von Fischern in Ostsee und Nordsee sowie im Atlantik gefangen und unmittelbar danach von Hand geschnitten, auf Gräten untersucht und tiefgekühlt.



**Kommt irgendwas
von McDonald's
aus Amerika?**

Rund 30 % des Weizenmehls, aus dem die McDonald's Brötchen gebacken werden, kommt aus den USA. Und zwar deshalb, weil nur mit diesem ganz bestimmten Weizen die Brötchen so werden, wie sie sein sollen. Der Grund: Die klimatischen Verhältnisse sind bei uns nicht gegeben für eine bestimmte Weizensorte, die sehr viel Feuchtigkeit speichern kann.



Rund 1,9 Millionen

**Gäste täglich – kann
da nicht auch mal
was schief gehen?**

Wir möchten, dass jeder Gast zufrieden ist, und deshalb haben wir uns selbst Qualitätsstandards auferlegt, wie z. B. standardisierte Zubereitung der Produkte, strenge Hygienevorschriften und unangekündigte Tests von unabhängigen Labors etc.



Was ist das

Erfolgsgeheimnis

von McDonald's?

Alle Gerüchte von geheimnisvollen
Appetitanregern oder sonstigen Tricks
sind reine Phantasie. Jeder darf erfahren,
welche Bestandteile in unseren Speisen
und Getränken enthalten sind.

Das Geheimnis unseres
Erfolgs ist ganz einfach:
Qualität.



**Was ist das
McDonald's
Agricultural Assurance
Programme (MAAP)?**

MAAP ist ein Programm, um die Qualität der landwirtschaftlichen Rohstoffe, aus denen die McDonald's Produkte hergestellt werden, dauerhaft sicherzustellen. McDonald's nimmt durch MAAP verstärkt Einfluss auf den Beginn der Lieferkette, die landwirtschaftliche Produktion.



Was ist QS?

Das QS-Prüfzeichen ist die neue Kennzeichnung für Lebensmittel. Es steht für dokumentierte und kontrollierte Lebensmittelproduktion vom Feld bis zur Ladentheke.

Das QS-System schreibt jeder an der Lebensmittelproduktion beteiligten Prozessstufe bestimmte Standards und Kontrollsysteme vor, die für den Verbraucher eine durchgängige Rückverfolgbarkeit vom Handel bis zum Futtermittellieferanten ermöglichen.



**Gibt es in Deutschland
genug Ackerfläche,
um alle McDonald's
Produkte im Inland
zu erzeugen?**

McDonald's Produkte werden von deutschen Landwirten auf ca. 31.000 ha Ackerfläche angebaut (Viehwirtschaft nicht mitgezählt). Die gesamte Ackerfläche in Deutschland ist knapp 12 Millionen ha groß. Die Fläche, die McDonald's beansprucht, beträgt also weniger als 0,3 %.



**Wie kann es sein, dass
das Fleisch in allen
rund 1.300 deutschen
McDonald's Restau-
rants immer zuverläs-
sig frisch ist?**

Eine lückenlose Kühl- und Tiefkühlkette vom Beginn der Verarbeitung bis ins Restaurant garantiert immer gleich bleibende Frische. Sobald die Patties (so heißen die Fleischscheiben in den Hamburgern) fertig ausgeformt sind, werden sie auf mindestens -18°C schockgefrostet und auf dieser Temperatur gehalten.



**Sind die
Hamburger immer
gleich groß?**

Ja. Es gibt genaue Spezifikationen für jedes Produkt, die von unseren Lieferanten eingehalten werden müssen. Größe, Gewicht und Konsistenz werden sowohl bei den Brötchen wie bei den Fleischscheiben laufend überprüft.



**Welche Fleischsorten
werden für
Chicken McNuggets
verwendet?**

Chicken McNuggets bestehen aus Hähnchenbrustfilet und Hähnchenkeulenfleisch besonderer Hühnerrassen mit schmackhaftem Fleisch sowie aus Haut und Gewürzen, die für den Geschmack verantwortlich sind. Das sorgfältig entbeinte Fleisch wird zu Nuggets geformt und mit einer Teighülle paniert umgeben.



**Kann es sein, dass
McDonald's Produkte
das CMA-Gütezeichen
tragen?**

Ja. Der hohe Qualitätsstandard unseres Rind-, Schweine- und Hähnchenfleisches wurde von der deutschen Agrarwirtschaft anerkannt und mit der Verleihung des Gütezeichens der CMA für ständig neutral kontrollierte Markenqualität aus deutschen Landen ausgezeichnet.



Sind Hamburger

nicht sehr fetthaltig?

Nein. Das Fleisch darf gemäß der strengen deutschen Hackfleischverordnung nur 20 % Fett enthalten, und die Patties werden ohne Fett gebraten, wodurch noch ein Teil des enthaltenen Fetts verloren geht.



**Kann man feststellen,
woher das Fleisch
kommt?**

Ja.

Jede Fleischverpackung trägt einen Code, anhand dessen der Inhalt bis zum Bauern zurückzuverfolgen ist.



**Werden die kleinen
Zutaten auch alle
so sorgfältig
kontrolliert?**

Ja. Die Gurken zum Beispiel kommen vom Lieferanten Develey, einem der führenden Feinkost-Spezialisten.

Develey bezieht die Gurken von niederbayerischen Landwirten und kümmert sich bereits um die Qualität des Saatgutes.

Sie sind so gut, dass sie auch von McDonald's in anderen europäischen Ländern verlangt werden.



**Verwendet McDonald's
auch außerhalb
der Restaurants
landwirtschaftliche
Produkte?**

Indirekt ja: Das Logistikunternehmen WLS, das exklusiv McDonald's beliefert, betreibt seine 124 LKWs mit Biodiesel, der aus Raps gewonnen wird.

Diese nachwachsende Energiequelle wird auf ca. 6.500 Hektar Ackerfläche in Deutschland angebaut.

Nebenbei liefert der Raps während der Blütezeit Honig für viele Imker.



**Gibt es
„Bio-Produkte“
bei McDonald's?**

Ja.

Seit Mai 2003 gibt es Bio-Vollmilch aus kontrolliertem ökologischem Landbau.



**Was hat die
deutsche Wirtschaft
von McDonald's,
einem amerikanischen
Unternehmen?**

Viel. Zum Beispiel über 45.000 Arbeitsplätze in Deutschland (Arbeitsplätze bei den Lieferanten nicht mitgerechnet). Ungefähr 70 % der rund 1.300 McDonald's Restaurants in Deutschland gehören deutschen Unternehmern. Rund 90 % der Unternehmen, die Rohprodukte oder andere Waren an McDonald's Deutschland liefern, sind deutsch. McDonald's ist also nicht nur für die Landwirtschaft, sondern für die gesamte Volkswirtschaft ein nicht unerheblicher Faktor.

