
Gemeinsam für eine nachhaltige Wertschöpfung

McDonald's und Partner
etablieren Arbeitsgruppe im
Bereich Rindfleisch

Förderung guter landwirtschaftlicher Praktiken

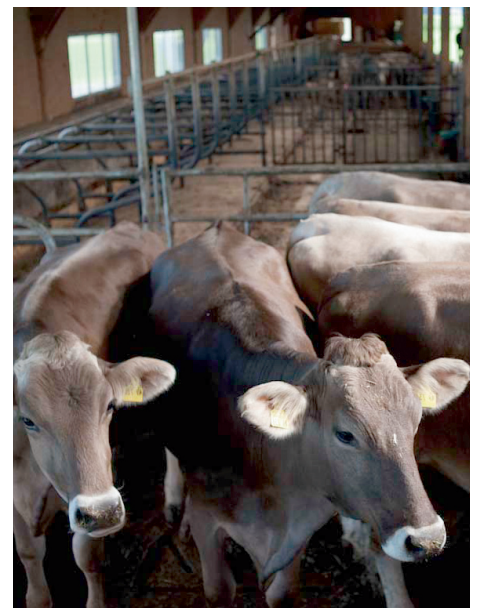
BEST Beef Programm unterstützt
Nachhaltigkeit in der Rinderwirtschaft

Qualität als Konstante

Das BEST Beef Programm als
konsequente Weiterentwicklung
der bestehenden Strategie

Mcfacts





Das
BEST Beef Programm

01
2013



Das BEST Beef Programm

Förderung guter landwirtschaftlicher Praktiken durch einen marktfähigen Ansatz, der alle an der Wertschöpfung Beteiligten einbindet



Rudolf Ringhofer
Senior Director
Supply Chain &
Quality Assurance

Vor diesem Hintergrund haben wir 2010 die Arbeitsgruppe BEST Beef etabliert. Dieses Bündnis für Exzellenz, Sicherheit und Transparenz setzt Maßnahmen in den Handlungsfeldern Ökonomie, Ökologie und Soziales um – auf allen Stufen entlang der Wertschöpfungskette Rindfleisch. An den regelmäßigen beschlussfähigen Tagungen der Arbeitsgruppe nehmen neben unseren Partnern aus Land- und Fleischwirtschaft auch Vertreter themenbezogener Verbände sowie Institutionen aus der Wissenschaft teil.

In der primären Lieferkette haben wir mit dem Förderprogramm BEST Beef bereits einen Ansatz zur Würdigung guter bestehender Praktiken in der deutschen Rinderwirtschaft entwickelt. Das Programm besteht derzeit aus drei Modulen und umfasst jeweils mehrere Kriterien innerhalb der Module. Die Pilotphase des Projektes hat bereits im Oktober 2012 begonnen und läuft in ausgewählten Erzeugergemeinschaften bis Dezember 2013. Damit nehmen gegenwärtig bereits rund 300 landwirtschaftliche Betriebe teil. Unten stehend finden Sie zusammengefasst die wichtigsten Informationen zu BEST Beef im Überblick:

Was versteht McDonald's unter Exzellenz, Sicherheit und Transparenz?

- Exzellenz definieren wir im Bezug auf Qualität entlang der ganzen Wertschöpfungskette: beginnend im Stall und bei Pflanzenanbau über die Verarbeitung bei den Lieferanten bis zur Zubereitung im Restaurant.
- Sicherheit bezieht sich auf die größtmögliche Produktsicherheit entlang der Lieferkette.

McDonald's setzt auf Qualitätsprodukte. Dieses klare Bekenntnis ist einer unserer wichtigsten Erfolgsgaranten, den wir durch eine aktive nachhaltige Gestaltung der Wertschöpfungskette auch langfristig sichern wollen. Doch als Endabnehmer sind unserem Einfluss Grenzen gesetzt. Erfolgreiche Ansätze müssen daher Qualitätssicherung, Abnahmesicherheit, Versorgungssicherheit und tiergerechte Haltungsformen sowie Tiergesundheit berücksichtigen.



- Transparenz beschreibt den Anspruch der Nachvollziehbarkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette. So werden beispielsweise Zuschläge, darunter auch der QS-Zuschlag, durchgängig und transparent bis hin zur Abrechnung des Tieres beim Landwirt dargestellt.

Wer kann am BEST Beef Programm teilnehmen und was kostet es?

- Die Teilnahme steht nach Abschluss der laufenden Pilotphase jedem Betrieb offen, der QS-zertifiziert bzw. -anerkannt ist und über eine Erzeugergemeinschaft an einen BEST Beef Schlachthof liefert.
- Für die Betriebe ist die Teilnahme kostenfrei und es besteht derzeit kein zusätzlicher bürokratischer Aufwand.
- Eine Teilnahme ist bereits ab der Erfüllung eines Kriteriums möglich, da die Fördervergütung modular erfolgt.

Nach welchen Maßgaben wurden die Kriterien der Module ausgewählt?

- Die Module des Zuschlagsystems konzentrieren sich auf wesentliche Handlungsfelder der Milchviehwirtschaft und wurden nach Maßgabe der Praxistauglichkeit entwickelt.



- Die Kriterien der Module wurden gemeinsam mit der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf erarbeitet, die das Projekt darüber hinaus wissenschaftlich begleitet.

Wer überprüft den Landwirt und die Einhaltung der Kriterien?

- Während der Pilotphase reicht eine rechtsverbindliche Selbstauskunft aus. Anschließend soll die Einhaltung der Kriterien im Rahmen der regulären QS-Audit-Termine stattfinden.

Als Branchenführer der Systemgastronomie in Deutschland sind wir gegenüber unseren Gästen in der Verantwortung, in besonderer Weise für die Qualität unserer Produkte Sorge zu tragen. McDonald's Deutschland verfolgt dabei den Ansatz, so viele Rohwaren wie möglich aus deutscher Herkunft zu beziehen. Unsere Qualitätsstrategie setzt auf „Good Food“ und damit für unsere Produkte auf Rohwaren von hoher Güte. Mit vielen unserer Lieferanten arbeiten wir bereits seit Jahren und teils Jahrzehnten vertrauensvoll zusammen. Die Qualität der Ware verpflichtet dabei gegenseitig. Zum Teil bestehen über unsere Lieferanten sogar mit den landwirtschaftlichen Betrieben Vertragsanbau-Vereinbarungen über Menge und Qualität.

So hat McDonald's Europe im Jahre 2009 gemeinsam mit der Food Animal Initiative (FAI) die sogenannten „Flagship-Farmen“ entwickelt. Hierbei treten ausgewählte landwirtschaftliche Betriebe aus ganz Europa in einen Austausch zu nachhaltiger Landwirtschaft und leisten so einen Beitrag, vorbildliche Verfahren weiter auszubauen und zu verbreiten. Die teilnehmenden Betriebe erfüllen unsere qualitativen und hygienischen Kriterien in hervorragender Weise und setzen in einem oder mehreren der folgenden Bereiche Maßstäbe: Ethik (z.B. Wohlergehen der Menschen und Arbeitnehmerrechte, Tiergesundheit und -schutz), Umwelt (z.B. Artenvielfalt, natürliche Ressourcen) und Wirtschaft (z.B. lokale Wirtschaft, bezahlbare Lebensmittel). In Deutschland konnten bereits drei Flagship-Farmen ausgewählt werden: die Betriebe der Dex-Terra-Erzeugergemeinschaft im Kartoffelanbaugebiet der Hildesheimer Börde, der Klarerhof im bayerischen Mangfallgebirge für die Rinderhaltung sowie das für den Weizenanbau beispielhafte Gut Priesdorf in Sachsen-Anhalt. Detailliertere Informationen zu den Flagship-Farmen finden Sie unter www.flagshipfarms.eu.

Bei einigen Rohwaren – wie zum Beispiel Rindfleisch, das wir vorwiegend von deutschen Milchkühen beziehen – haben wir keinen Einfluss auf die primären Produktionsschritte. Dennoch suchen wir Wege und Lösungen, die die Ansprüche unserer Kunden auf qualitativ hochwertige Produkte in unseren Restaurants vermehrt mit einschließen. Der Einsatz der Arbeitsgruppe BEST Beef bildet hier die konsequente Weiterführung unserer Qualitätsstrategie. Gemeinsam mit Partnern aus unserer Wert-

Verantwortung übernehmen – Qualität sichern

BEST Beef als kontinuierliche Weiterentwicklung des Engagements für eine nachhaltige Wertschöpfungskette



Eva-Maria Haas

Senior
Team Manager
Public Affairs

schöpfungskette haben wir erste Kriterien für ein Förderprogramm in der primären Lieferkette erarbeitet.

Diese testen wir gegenwärtig ganz bewusst in einem ersten Schritt in einer Pilotphase. Wir brauchen Zeit, um zu lernen. Mit unseren Partnern wollen wir uns selbst prüfen, Herausforderungen offen begegnen und Korrekturen vornehmen können, bevor wir das Programm national öffnen. Anschließend wird das BEST Beef Arbeitsbündnis auch in anderen Bereichen der Wertschöpfungskette Rindfleisch Maßnahmen in den Handlungsfeldern Ökonomie, Ökologie und Soziales definieren und umsetzen.

Ich freue mich vor diesem Hintergrund auf einen offenen Dialog!

Ihr Ansprechpartner bei McDonald's:

Eva-Maria Haas, Senior Manager Public Affairs, McDonald's Deutschland Inc.
Drygalsky-Allee 51, 81477 München, Eva-Maria.Haas@de.mcd.com
T.: 089/78594-314, F.: 089/78594-479

Ihr Ansprechpartner bei Adressänderungen:

Benedikt Kuhn, Associate Public Affairs
T.: 030/4081945-77, benedikt.kuhn@bm.com

Impressum

Herausgeber: McDonald's Deutschland Inc., Abt. Corporate Affairs,
Drygalsky-Allee 51, 81477 München, T.: 089/78594-446
V.i.S.d.P.: Martin Nowicki. Redaktion: Burson-Marsteller GmbH
Layout und Satz: Chiara Schiavotti, Druck: Sponholtz Druckerei GmbH

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