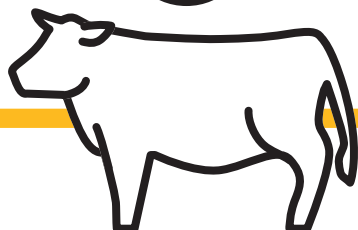




SCALE FOR GOOD

4



Sustainable Protein

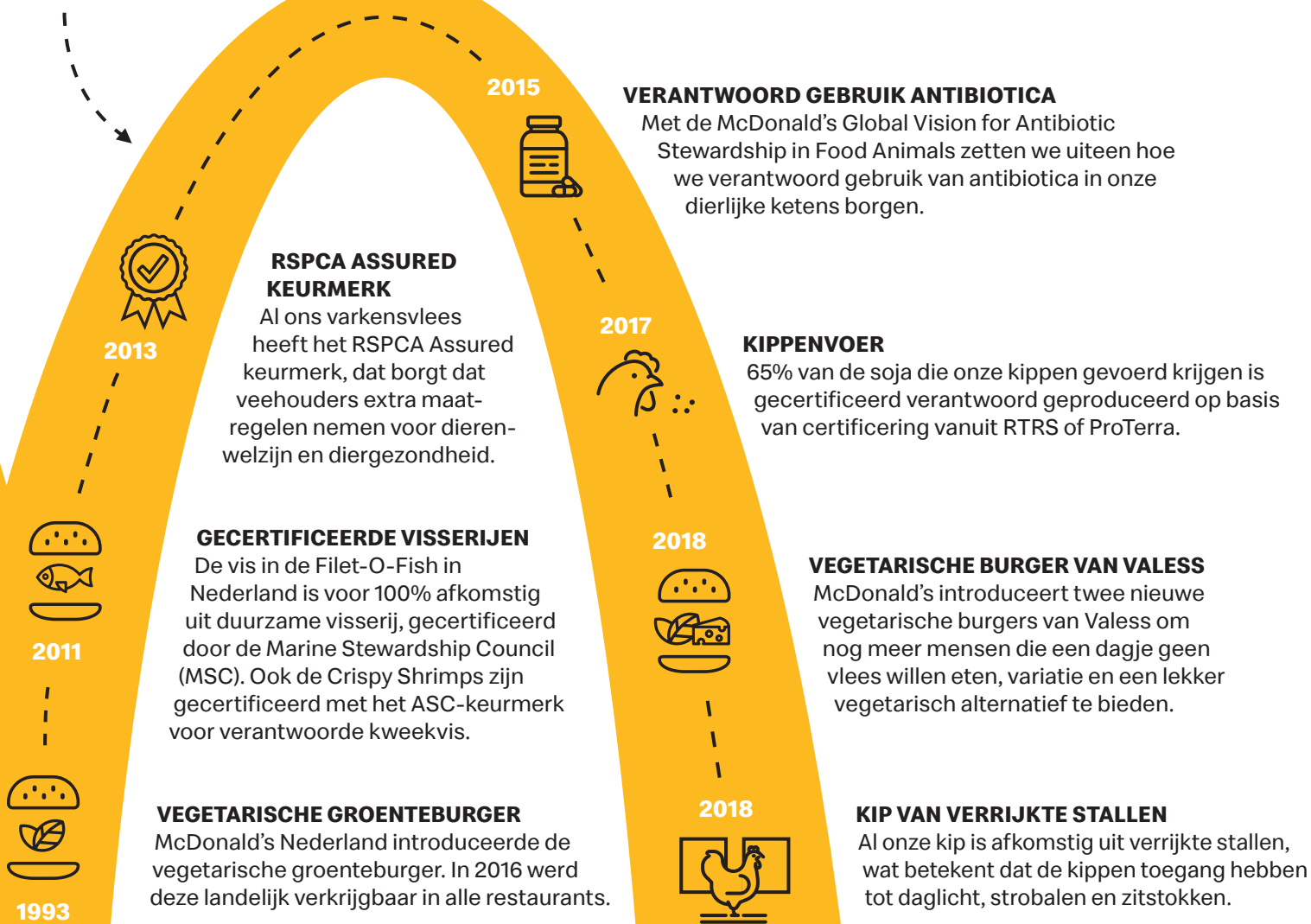
We bieden onze gasten een gevarieerd menu van dierlijke en plantaardige producten, waarin we een optimale balans bewaken tussen het verbeteren van dierenwelzijn en het verminderen van milieu-impact in de gehele keten.

ONZE AMBITIES

Voor rundvlees werkt McDonald's in de tien grootste productielanden, samen met leveranciers, boeren, experts en stakeholders, aan de ontwikkeling en implementatie van duurzaamheidsstandaarden in lijn met die van de Global Roundtable for Sustainable Beef. Voor de inkoop van kip committeert McDonald's zich tot een objectief aantoonbaar hoger niveau van dierenwelzijn voor alle kippen in haar keten in 2024.

Wereldwijd hanteren we strenge normen voor dierenwelzijn, hygiëne en kwaliteit in onze slachthuizen. Hierop wordt regelmatig getoetst door onafhankelijke derden. In Nederland streven we ernaar de milieu-impact van ons totale eiwit aanbod te verlagen, terwijl we dierenwelzijn borgen en verbeteren. Dit doen we zowel door bij de productie van rundvlees en kip onze leveranciers te stimuleren tot verduurzaming, als door onze gasten een gevarieerd menu van dierlijke en plantaardige producten te bieden.

MIJLPALEN





SCALE FOR GOOD

MILIEU-IMPACT 2020

In 2020 dient in de keten van rundvlees, kip, soja, palmolie, koffie en papier

ONTBOSSING GESTOPT

te zijn. In 2030 is er van ontbossing geen sprake meer in de gehele McDonald's keten.

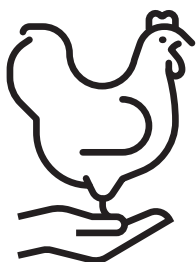


KIP 2024

Met leveranciers, wetenschappers en stakeholders meten we hoe innovaties in huisvesting, voeding en transport van dieren effect hebben op

WELZIJN EN GEZONDHEID

Zo werken we aan aantoonbare en objectief controleerbare verhoging van het welzijnsniveau van kippen in onze keten, tussen nu en 2024.

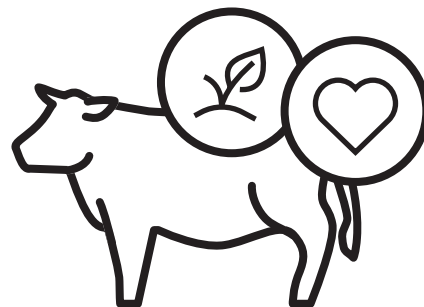


RUNDTVLEES

We onderzoeken met onze leveranciers en de melkveesector hoe we veehouders kunnen stimuleren nog

DUURZAMER EN NOG DIERVRIENDELIJKER

te werk te gaan.



WAT GAAN WE DOEN?

VARIATIE

We blijven werken aan

VARIATIE OP ONS MENU

waardoor al onze gasten met een goed gevoel van onze producten kunnen genieten. We bouwen ons vegetarische productaanbod daartoe uit.

