

McDonald's



McDONALD'S DEUTSCHLAND IN ZAHLEN

Mitarbeiter:	62.000
Fachmann/-frau für Systemgastronomie:	1.860
Fachkraft im Gastgewerbe in der Systemgastronomie:	239
Bachelorstudenten:	164
Restaurants:	1.386
McCafés:	737
Nettoumsatz 2010:	3,017 Milliarden Euro

BdS-Gründungsmitglied

In diesem Jahr feiert McDonald's Deutschland Jubiläum: Vor 40 Jahren, am 4. Dezember 1971, eröffnete das erste deutsche Restaurant in München. Damals standen sechs Produkte zur Auswahl, heute gibt es über 100 Produkte und zahlreiche Kombinationsmöglichkeiten für die Zusammenstellung des individuellen Menüs. In bundesweit 1.368 Restaurants beschäftigten das Unternehmen und seine 250 Franchisenehmer 2010 im Jahresdurchschnitt etwa 62.000 Mitarbeiter. Mit rund 2,69 Millionen Gästen täglich ist McDonald's Marktführer der Gastronomie in Deutschland.



McDonald's entwickelt sich als innovationsstarke Marke ständig weiter, um steigenden Anforderungen der Gäste gerecht zu werden. Neben der Einführung neuer, frischer Produktplattformen wie der McWraps stehen auch Burger-Klassiker weiter im Mittelpunkt. Im Premiumsegment überzeugte im vergangenen Jahr ganz besonders der neu eingeführte „1955“ Burger. Im laufenden Jahr ergänzen u. a. ein kalorienreduzierter McWrap ab Ostern und hochwertige

Hähnchenbrustprodukte das vielfältige Sortiment. Sehr erfolgreich entwickelt sich weiterhin McCafé – nach weiteren Neueröffnungen in 2010 gibt es mittlerweile 737 McCafés in Deutschland.

Anlässlich des 40. Geburtstages bedankte sich McDonald's mit einer besonderen Überraschung bei seinen Gästen und verschenkte Anfang des Jahres zu jedem McMenü einen BigMac. Großen Erfolg feiert die Aktion „Mein Burger“ – ein Aufruf an alle Gäste, im Jubiläumsjahr online den eigenen Lieblingsburger zusammenzustellen und zur Abstimmung einzureichen. 115.000 Kreationen wurden aus 70 vorgegebenen Zutaten erstellt. Millionen Fans haben für die Finalkreationen abgestimmt, die im Sommer deutschlandweit erhältlich sind.



McDonald's erfolgreiche Entwicklung spiegelt sich auch im Bereich der Nachwuchsförderung wider. Die Ausbildungsquote wird innerhalb der nächsten Jahre von 4 auf 8 Prozent verdoppelt. Auszubildende zu Fachleuten für Systemgastro-

nomie, BA-Studenten oder Fachkräfte im Gastgewerbe in der Systemgastronomie profitieren davon. Durch das McDonald's Agricultural Assurance Programme (MAAP) leistet das Unternehmen einen Beitrag zu nachhaltigem Anbau in der Landwirtschaft und trägt durch weitere Maßnahmen zur Umweltschonung bei. Die McDonald's Kinderhilfe Stiftung unterstützt seit 1987 Familien schwer kranker Kinder durch den Bau und Betrieb von Ronald McDonald Häusern. So können die Eltern während der Behandlung in der Nähe ihrer Kinder sein, was deren Heilungsprozess nachhaltig beeinflusst.

Rück- und Ausblick von Bane Knezevic, Vorstandsvorsitzender McDonald's Deutschland und President Western Division McDonald's Europe



» Wie zufrieden sind Sie mit dem Geschäftsjahr 2010?

Das vergangene Jahr ist für McDonald's Deutschland sehr erfreulich verlaufen. Mit mehr als 3 Milliarden Euro Netto-Restaurantumsatz und 981 Millionen Gästen hat McDonald's Deutschland das Geschäftsjahr 2010 mit einem starken Ergebnis beendet. Im Vergleich zu 2009 wuchs der Umsatz um 3,7 Prozent – und das in einem schwierigen Marktumfeld. Unter anderem durch die spezielle Ansprache neuer Zielgruppen mit Angeboten wie den 2010 eingeführten McWraps oder dem Veggieburger. Aber auch die Einführung des Premium-Burgers „1955“ hat unsere Erwartungen mehr als übertroffen. Weiterhin positiv entwickeln sich unsere McCafés. Nach weiteren Eröffnungen 2010 haben wir nun 737 McCafés. Die positive Gesamtentwicklung schlägt sich auch in Mitarbeiterzahlen nieder: 2.000 neue Mitarbeiter konnte

McDonald's Deutschland zusammen mit seinen Franchisenehmern einstellen.

» Was sind Ihre Erwartungen für das Jahr 2011?

McDonald's und seine Franchisenehmer blicken positiv auf das kommende Jahr. Wir glauben, dass wir insgesamt strategisch sehr breit und gut auf die Kundenbedürfnisse zugeschnitten aufgestellt sind. Wir haben im letzten Jahr mit der Einführung neuer Plattformen eine gute Grundlage für weiteres Wachstum geschaffen, die wir jetzt ausbauen. Hinsichtlich neuer Standorte werden wir uns 2011 auf Top Locations konzentrieren. Außerdem planen wir, erneut 2.000 Mitarbeiter einzustellen.

» Welche Trends beobachten Sie in der Systemgastronomie?

Kunden erwarten, dass man ihnen heutzutage quasi ihre Wünsche von den Lippen abliest. Dabei geht der Trend eindeutig in Richtung Vielfalt, Frische und Regionalität. Grundsätzlich wollen die Gäste aber natürlich weiterhin einen unkomplizierten, schnellen Service, eine moderne Restaurantatmosphäre und hochwertige Qualitätsprodukte zu einem fairen Preis.

» Welche Neuerungen gibt es in Ihrem Konzept?

Im Bereich der Produktentwicklung haben wir in diesem Jahr beispielsweise einen kalorienreduzierten McWrap, hochwertige Hähnchenbrustprodukte und neue Premium-Burger wie den Grand Royal eingeführt. Für unsere „Smart Snacker“ ist der McDouble eine attraktive Neuerung. Die ständige Verbesserung des Restauranterlebnisses wird selbstverständlich weiterhin mit neuen Designs und innovativen Technologien fortgeführt.

» Worin sehen Sie aktuell die größten Herausforderungen?

Die Verbraucher sind trotz steigender Privateinsparungen weiter preissensibel bei gleichzeitig hohen Ansprüchen an Qualität. Die Herausforderung bleibt, Kunden immer wieder zu begeistern, ihnen immer wieder Neues zu bieten, ohne dabei Klassiker und die bei den Gästen beliebten Stärken zu vernachlässigen.

» Was ist Ihr Lieblingsgetränk?

Ein Lieblingsgetränk habe ich nicht wirklich, das kommt bei mir immer stark auf die jeweilige Situation an.