Crescere insieme: McDonald’s e l’Italia.

Indice.

McDonald's Italia: i nostri numeri 3

La nostra direzione: 4

1 | Qualità e origine dei prodotti 5

2 | Sostenibilità 10

3 | La nostra vicinanza alle comunità locali 15

4 | Lavoro come opportunità di inclusione e sviluppo 19

Sicurezza 23

I nostri servizi: McDelivery e McDrive 26

McCafé: il nostro bar all'italiana 29

McDonald's Italia: i nostri numeri.

640 ristoranti

140 licenziatari

420 McDrive

530 McCafé

520 McDelivery

250 milioni di panini all'anno

34 milioni di caffè e cappuccini all'anno

85% di fornitori italiani

27k dipendenti

62% donne

38% uomini

1 milione di clienti ogni giorno

La nostra direzione.

Ci impegniamo a offrire a tutti la migliore esperienza e siamo da sempre in prima linea per sostenere le comunità locali di cui siamo parte integrante.
Per farlo, abbiamo delineato quattro pilastri che guidano le nostre azioni, siano esse rivolte ai dipendenti, ai clienti o ai cittadini:

1 | **Qualità e origine dei prodotti**

2 | **Sostenibilità**

3 | **La nostra vicinanza alle comunità locali**

4 | **Lavoro come opportunità di inclusione e sviluppo**

1 Qualità e origine dei prodotti.

La cosa più importante per noi è la qualità dei nostri ingredienti.
Ogni giorno offriamo ai nostri clienti prodotti buoni, sicuri, controllati e sempre più italiani.
A oggi l'85% dei nostri fornitori sono aziende italiane.

All'origine della nostra qualità.

Fornitori locali

Crediamo nell'Italia e nella qualità delle sue materie prime agroalimentari: per questo l'85% dei nostri fornitori sono aziende italiane.

quasi
240
milioni di euro
investiti ogni anno in prodotti agroalimentari italiani.

I nostri hamburger sono di carne **100% bovina**, fornita da Inalca e proveniente da **15.000 allevamenti italiani**. Non contengono coloranti, aromi e conservanti artificiali e vengono cotti alla piastra.

Per i nostri Chicken McNuggets utilizziamo **100% petto di pollo italiano** allevato a terra senza mangimi OGM, fornito da Amadori e proveniente da decine di allevamenti in Veneto, Lombardia, Emilia Romagna, Marche, Abruzzo e Molise.

Il latte che utilizziamo per i nostri coni gelato, i Sundae e i McFlurry è **latte intero 100% italiano**, fornito da Granarolo.

Il nostro bacon è **100% da pancetta italiana**, proveniente da Italia Alimentari e dal Salumificio Fratelli Beretta.

85% di fornitori italiani.

Dal 2008 usiamo nei nostri menu prodotti a **marchio DOP e IGP**.

Salsa:
CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA IGP

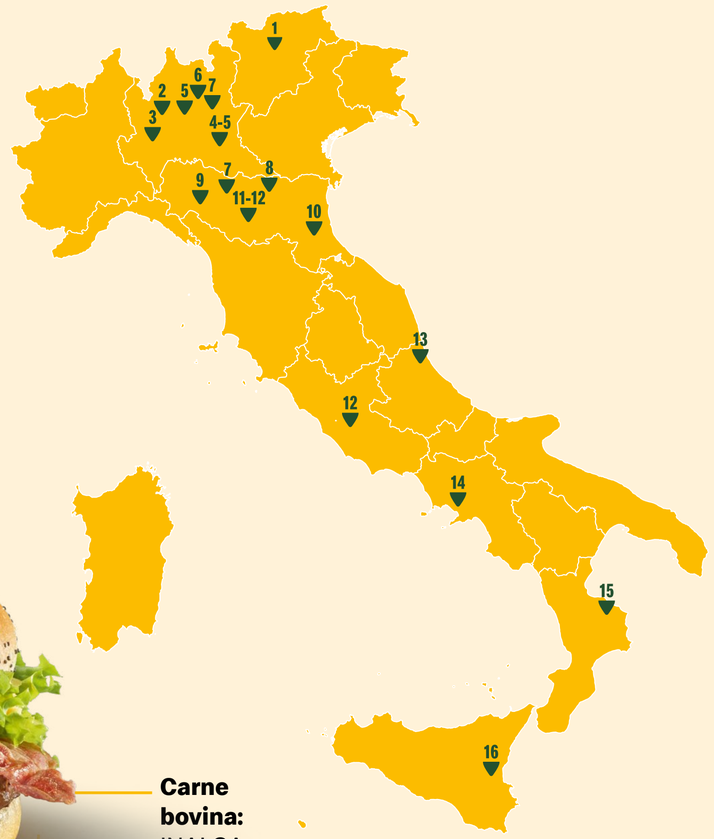
ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Pane:
BIMBO

Carne bovina:
INALCA

Insalata:
BONDUELLE

Bacon:
FRATELLI BERETTA



1. Mele
VOG PRODUCTS
Laives (BZ)

2. Caffè
OTTOLINA
Milano

3. Torte
BINDI
San Giuliano Milanese (MI)

4. Prosciutto cotto
ITALIA ALIMENTARI
Gazoldo degli Ippoliti (MN)

5. Bacon
SALUMIFICIO FRATELLI BERETTA
Trezzo sull'Adda (MI)
ITALIA ALIMENTARI
Gazoldo degli Ippoliti (MN)

6. Insalata
BONDUELLE ITALIA
San Paolo D'Argon (BG)
SAB ORTOFRUTTA
Telgate (BG)

7. Latte
CENTRALE DEL LATTE DI BRESCIA
Brescia
GRANAROLO
Bologna

8. Frutta
MACÈ
Molino Albergati (FE)

9. Parmigiano Reggiano DOP
PARMAREGGIO
Montecavolo di Quattro Castella (RE)

10. Uova
AMADORI
San Vittore (FC)

11. Carne bovina
INALCA
Castelvetro (MO)

12. Pane
BIMBO
Bomporto (MO)
Monterotondo (RM)

13. Pollo
AMADORI
Mosciano (TE)

14. Prodotti da forno
CUPIELLO
Caivano (NA)

15. Olio extra vergine di oliva
I GRECO
Cariati (CS)

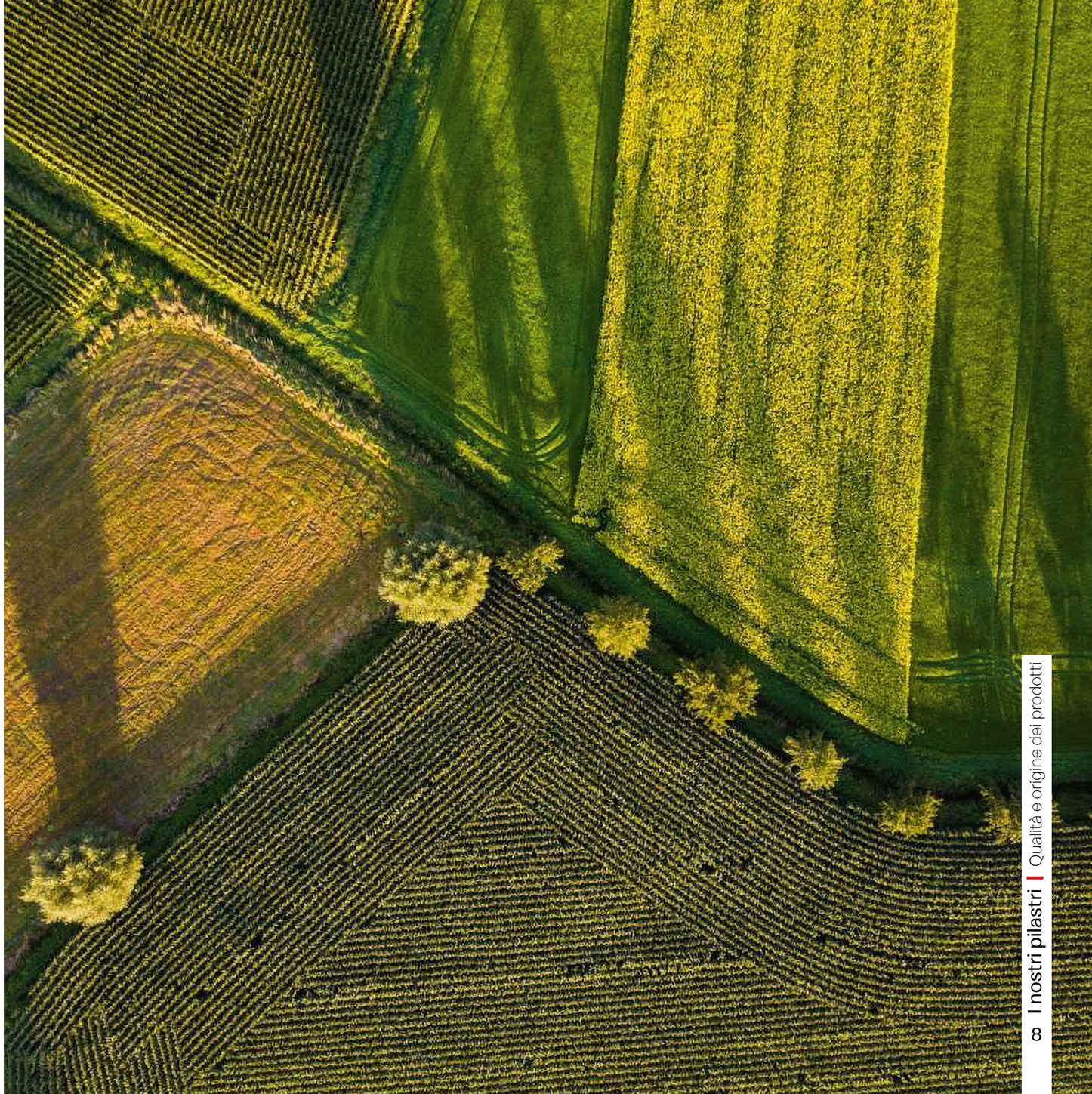
16. Arance
ORANFRIZER
Scordia (CT)

Sicurezza e tracciabilità

Il legame diretto con le filiere ci consente
un controllo rigoroso di tutta la produzione.

In 3 ore

**ricostruiamo
l'intera storia di un prodotto,
ovvero tutte le fasi,
dal campo al vassoio.**



Happy Meal

Lavoriamo costantemente alla riformulazione dei prodotti del nostro menu per bambini per ridurre sale e grassi saturi e promuoviamo il consumo di acqua, frutta e verdura fresche. Aderiamo a standard e codici di condotta per la regolamentazione rigorosa delle campagne di marketing rivolte ai bambini.

2 Sostenibilità.

Il nostro impegno per l’ambiente e l’economia circolare si rinnova ogni giorno e ci accompagna in ogni piccolo passo, da quelli che facciamo nei ristoranti, fino a quelli che condividiamo con tutta la comunità.

Sostenibilità: una strada da percorrere insieme.

Il nostro impegno per il pianeta

Da anni abbiamo preso una serie di impegni per far fronte ad alcune delle sfide ambientali oggi più urgenti.
Grazie alla collaborazione con i nostri licenziatari, fornitori e partner vogliamo intervenire su tutta la nostra filiera, “dal campo al vassoio”.

Packaging, raccolta differenziata e riciclo.

Dal 2019 abbiamo avviato un percorso di eliminazione della plastica monouso che ci consente di **risparmiare circa 1.000 tonnellate di plastica ogni anno**.
Allo stesso tempo formiamo sia i nostri dipendenti sia i nostri clienti sulla corretta differenziazione dei rifiuti, con l’obiettivo di **riciclare il 100% del nostro packaging**.

Allevamenti sostenibili.

Nel 2018 abbiamo firmato un accordo insieme a Coldiretti, Associazione Italiana Allevatori e Inalca **per sostenere lo sviluppo di una filiera della carne bovina italiana sostenibile.**
Questo accordo ha l'obiettivo di favorire l'adozione e la diffusione di pratiche sostenibili **certificando gli allevamenti in termini di benessere animale, ambientale ed economico-sociale.**
Al 2021 sono stati inclusi nel progetto oltre 1.000 allevamenti, che diventeranno 4.000 entro la fine del 2023.

COLDIRETTI

A.I.A.

INALCA®
l'eccellenza nelle carni

Energie rinnovabili, riduzione delle emissioni ed efficientamento dei ristoranti.

Nel 2014 siamo stati la prima azienda di ristorazione italiana a collaborare con l'Agenzia CasaClima per realizzare **ristoranti a basso impatto ambientale in termini di materiali, utilizzo di risorse e fonti energetiche.** Dal 2019, l'energia elettrica fornita alla maggior parte dei nostri ristoranti proviene da fonti rinnovabili e certificate.

Infine, in partnership con Enel X, installeremo 200 punti di ricarica per auto elettriche in 100 ristoranti.

Insieme a te per l’ambiente

Il nostro impegno per l’ambiente e l’economia circolare inizia nei ristoranti e prosegue anche all'esterno, coinvolgendo tutta la comunità.

Il percorso di McDonald's verso l'economia circolare:

1. Inizia con l'uso di **imballaggi sostenibili e facilmente riciclabili, come la carta.**

2. Continua con la corretta **raccolta e gestione dei rifiuti.**

3. Si è ulteriormente amplificato con le **giornate insieme a te per l'ambiente.**

Con **FISE Assoambiente e Utilitalia** abbiamo ideato **“Le giornate insieme a te per l’ambiente”**, un’iniziativa che chiama a raccolta i nostri dipendenti e tutti i cittadini per contrastare la dispersione incontrollata dei rifiuti nell’ambiente. Il progetto, nato nel 2021, ha coinvolto tutto il territorio nazionale, con l’obiettivo di ripulire parchi, strade, spiagge e piazze in centinaia di comuni italiani.

3 La nostra vicinanza alle comunità locali.

Essere vicini alle comunità in cui operiamo significa ascoltare le loro esigenze e saper offrire ciò di cui hanno bisogno, soprattutto in momenti di difficoltà.

Fondazione per L'Infanzia Ronald McDonald.

È il nostro modo di essere vicini alle comunità locali e, nello specifico, alle famiglie.
Fondazione per L'Infanzia Ronald McDonald è la nostra organizzazione non profit che si occupa dal 1999 di offrire ospitalità e assistenza alle famiglie dei bambini in cura in un'altra città. Grazie alle **Case Ronald**, costruite vicino ai principali ospedali pediatrici, e alle **Family Room**, ambienti familiari presenti all'interno delle strutture ospedaliere, favoriamo l'implementazione del modello di cura **Family Centered Care**.

Fondazione per L'Infanzia Ronald McDonald
Italia

Crediamo, infatti, che quando un bambino si ammala sia l'intera famiglia ad aver bisogno di sostegno.
Crediamo che quando le famiglie sono insieme affrontino meglio le difficoltà.
Crediamo che un ambiente accogliente mantenga e rafforzi i legami all'interno della famiglia.
Crediamo che la vicinanza ai propri bambini ne favorisca la salute e il benessere.

Oggi, in Italia, Fondazione Ronald è presente con **4 Case Ronald** ubicate a Roma, a Brescia e a Firenze, e **3 Family Room** una all'interno dell'Ospedale S. Orsola di Bologna, una all'interno dell'Ospedale Infantile Cesare Arrigo di Alessandria e una all'interno dell'ASST Grande Ospedale Metropolitano Niguarda di Milano.

Più di 250.000 pernottamenti offerti

Più di 48.000 bambini e famiglie ospitate

Sempre aperti a donare

Durante questo difficile periodo, segnato dalla crisi sanitaria ed economica, abbiamo donato migliaia di pasti caldi a chi ne aveva bisogno. A partire dal primo lockdown della primavera 2020, grazie all'impegno volontario di dipendenti e licenziatari, abbiamo avviato una collaborazione con **Banco Alimentare**, altre associazioni e strutture sanitarie per offrire sostegno ai bisognosi e alle persone impegnate nella gestione dell'emergenza.

140.000

pasti caldi donati tra dicembre 2020 e marzo 2021 in 120 città.

170.000

donati tra dicembre 2021 e aprile 2022 in 195 città.

4 Lavoro come opportunità di inclusione e sviluppo.

In McDonald’s il merito, le pari opportunità e la crescita professionale sono fondamentali. A tutti sono offerte le medesime possibilità e gli stessi strumenti organizzativi, formativi e professionali.

27.000 dipendenti

62%
donne

38%
uomini

92%
assunto con una forma contrattuale stabile

55%
meno di 29 anni

50%
dei dipendenti della sede proviene dai ristoranti

32%
studenti

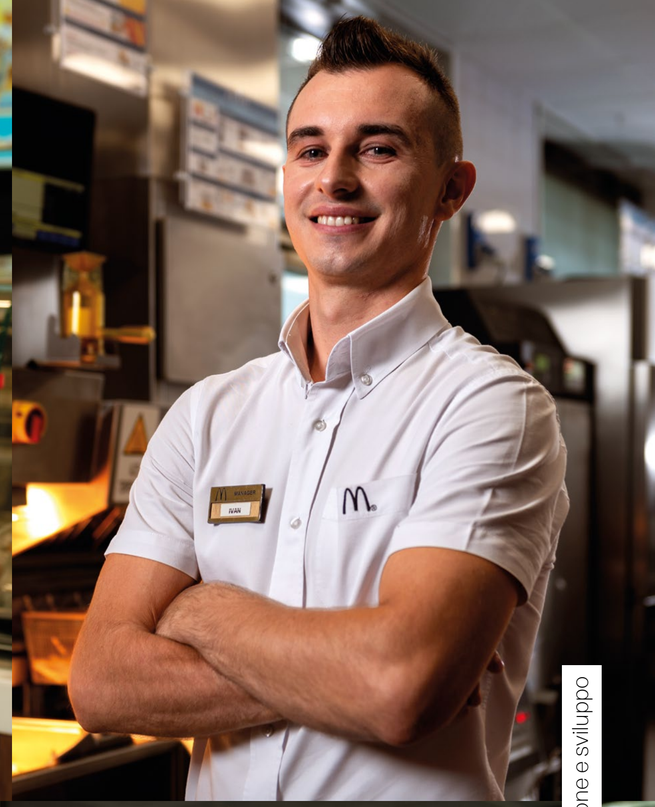
15%
stranieri

50%
store manager sono donne

Offriamo
1 milione di ore
di formazione all'anno a tutti i dipendenti, a tutti i livelli.

Archways to Opportunity

Incoraggiamo lo sviluppo e l'empowerment
delle nostre persone attraverso percorsi di formazione
continui e programmi specifici.
Achways to Opportunity è uno di questi.
Con un investimento di **1,5 milioni di euro**
in tre anni, eroghiamo borse di studio universitarie
e corsi di lingua che vengono assegnati
attraverso criteri oggettivi basati sul merito
scolastico e l'anzianità lavorativa in azienda.



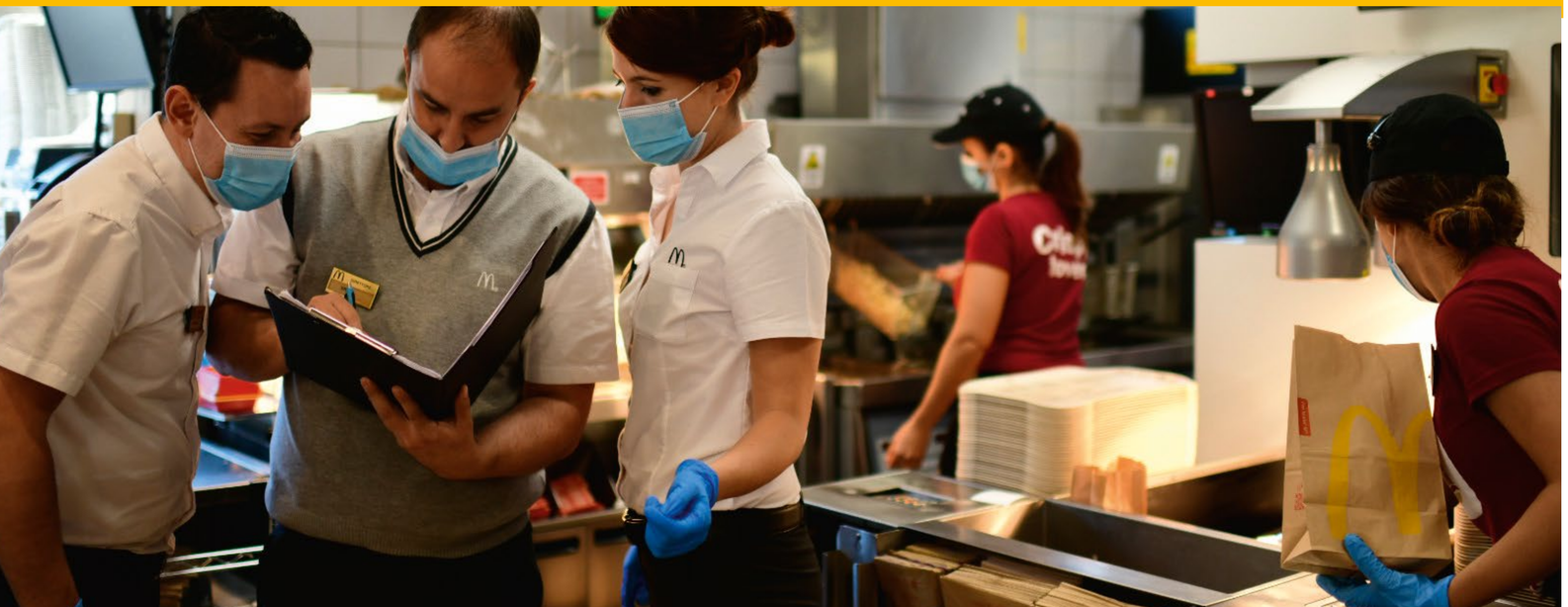
ARCHWAYS
TO OPPORTUNITY

Nel corso del terzo anno di Archways to Opportunity coinvolgeremo più di 1.200 persone in corsi di lingua della durata di sei mesi e consegneremo 105 borse di studio del valore di 2.000 euro, in linea con quanto fatto negli anni precedenti.

Sicurezza.

Da sempre, per noi le persone vengono prima di tutto. E oggi più che mai, la salute e la sicurezza dei nostri dipendenti e dei nostri clienti è al primo posto.

Ecco perché, nella primavera del 2020, abbiamo messo a punto un insieme di norme e procedure dedicate alla **prevenzione dal Covid-19** per garantire la tutela e il benessere di tutti. Oggi, queste regole, costantemente aggiornate al cambiare delle normative, riguardano l'accesso ai luoghi di lavoro, la disponibilità e utilizzo di strumenti di misurazione e dispositivi di protezione individuale, le modalità di servizio in tutti i canali (sala, Take Away, McDelivery e McDrive), la capienza e il rispetto delle distanze.



SISTEMA SANITARIO REGIONALE

IRCCS
LAZZARO SPALLANZANI

Le nostre procedure per la **tutela della salute e della sicurezza di dipendenti e clienti** sono state validate dalla **Direzione dell'Istituto Nazionale Malattie Infettive "Lazzaro Spallanzani" - IRCCS**, che le ha giudicate coerenti con le indicazioni delle autorità sanitarie nazionali e le attuali conoscenze scientifiche.
Si tratta di un unicum nel settore: siamo infatti la prima catena di ristorazione con questa validazione.

Mettiamo sempre al centro i nostri clienti.

Per garantire il distanziamento sociale, l'accesso al ristorante è limitato.

All'interno dello store manteniamo le distanze di sicurezza.

Indossiamo mascherina e guanti.

In tutti gli store è presente del gel sanitizzante per i clienti.

Alle casse, usiamo pannelli protettivi in plexiglass.

I nostri servizi: McDelivery e McDrive.

McDelivery

Vogliamo offrire il miglior servizio e la migliore esperienza ai nostri clienti. Con **McDelivery**, diamo loro l'opportunità di gustare i nostri prodotti dove preferiscono.
Ma abbiamo pensato anche a chi non ha il tempo di fermarsi.

Servizio attivo in 220 città

400.000 ordini al mese

Ecco perché abbiamo creato il **McDrive**, grazie al quale è possibile acquistare il proprio menu McDonald's senza scendere dall'auto. Tutto con la massima velocità, comodità e sicurezza.

420 ristoranti ogni anno 26 milioni di auto servite

McCafé: il nostro bar all'italiana.

Un servizio che accompagna i nostri clienti durante tutta la giornata: dalla colazione alla merenda. Ogni momento è buono per prendersi una pausa, con tutta la qualità italiana.

Vendiamo ogni anno **1.800 tonnellate di croissant** fornite dall'azienda napoletana Cupiello.

Il 100% delle albicocche utilizzate per la marmellata dei nostri croissant proviene dai frutteti del Parco Nazionale del Vesuvio. Ogni anno acquistiamo quasi **13.000 chilogrammi di albicocche**.

Acquistiamo il **caffè da Ottolina**, storica torrefazione milanese.

Ogni anno acquistiamo in Sicilia **1.000 tonnellate di arance**.

Il latte arriva dalla Centrale del Latte di Brescia ed è 100% italiano. Ogni anno utilizziamo **2.200.000 litri di latte.**