



## McDonald's Österreich Presseinformation

Brunn am Gebirge, am 7. März 2023

### Kampagnenstart für neue Burger-Zubereitung in Österreich

# McDonald's Österreich präsentiert mit „Best Burger“ neue Burgerrezeptur für Big Mac & Co.

**Frischer, heißer, saftiger: Die Burger-Klassiker des Systemgastronomiemarktführers werden im Rahmen von „Best Burger“ erstmal neu zubereitet – mit verfeinerten Rezepturen und für noch mehr Genuss und Geschmack. Die Adaptionen betreffen vor allem die Beef-Patties, die Buns und einzelne Zubereitungsschritte.**

Intensiverer Geschmack, mehr Sauce und luftigere Buns – dafür und für noch mehr steht die neue „Best Burger“-Zubereitung, die nun in den 200 heimischen McDonald's Restaurants umgesetzt wird. Dabei werden die McDonald's Klassiker erstmals neu und leicht abgeändert zubereitet. So wird die Grilleinstellung adaptiert und die Zwiebeln direkt am Grill auf das Rindfleisch Patty gegeben – dadurch werden die Patties noch saftiger und heißer und punkten zudem mit intensiverem Geschmack. Daneben wurden auch die Burger Buns geschmacklich und optisch in ihrer Rezeptur verbessert und präsentieren sich luftiger und feiner.

### Erstmals neu am Start: der Big Mac

Auch der Klassiker unter den Beef-Burgern, der Big Mac, wurde erstmals in der Rezeptur leicht abgeändert und überzeugt künftig mit noch mehr Big Mac Sauce, während das Rindfleisch für die Patties nach wie vor zu 100 % aus Österreich stammt. *„Um unseren Gästen immer wieder ein besonderes Geschmackserlebnis bieten zu können, testen wir regelmäßig den Geschmack unserer Produkte und wie wir diesen noch besser machen können. Mit „Best Burger“ drehen wir erstmals an entscheidenden Geschmacksschrauben bei der Zubereitung und den Zutaten unserer beliebten Klassiker und heben sie auf ein neues Geschmacks-Level“*, so Andrea Fanschek, Team Lead Marketing für den Bereich Food Innovation bei McDonald's Österreich. Die neue Rezeptur und Zubereitung umfasst neben dem Big Mac alle Burger-Klassiker wie Hamburger, Cheeseburger, Hamburger Royal mit Käse, Hamburger Royal TS, Filet-o-Fish, McChicken sowie die Junior Promotion Produkte.

### Qualität aus Österreich für Österreich

Unverändert bleibt hingegen der hohe Anteil an heimischen Rohstoffen in den Produkten von McDonald's Österreich. Als größter Gastronomiepartner der heimischen Landwirtschaft nimmt der Systemgastronomiemarktführer seine gesellschaftliche, ökologische und ökonomische Verantwortung wahr und bezieht bereits heute rund 70 % der für das gesamte Produktsortiment verwendeten Rohstoffe aus Österreich. Mit fast 40.000 landwirtschaftlichen Partnerbetrieben ist McDonald's Österreich der größte Gastronomiepartner der heimischen Landwirtschaft. So trägt das Unternehmen einen großen Teil zur regionalen Wertschöpfung bei. Das schlägt sich auch im „Mäcci-Mehrwert“, also der berechneten Wertschöpfung für Österreich nieder: so bleiben von jedem Big Mac rund 3 Euro in Österreich.

## Bildmaterial

Fotocredits: McDonald's Österreich



Ein Klassiker bei McDonald's, der Big Mac, überzeugt mit noch mehr Sauce und intensiverem Geschmack.

[Bilddownload](#)



Im Rahmen der „Best Burger“-Zubereitung von McDonald's wurde auch die Cheeseburger-Rezeptur verbessert.

[Bilddownload](#)



Der Filet-O-Fish punktet mit noch besserem Geschmack.

[Bilddownload](#)



Alle Burger-Klassiker bei McDonald's bekommen ein noch fluffigeres Burger-Bun – so auch der Double Cheeseburger.

[Bilddownload](#)



Alle Burger-Klassiker bei McDonald's werden nach „Best Burger“-Zubereitung serviert – hier am Beispiel des Big Macs.

[Bilddownload](#)



## Über McDonald's Österreich

McDonald's Österreich betreibt aktuell 200 Restaurants und beschäftigt 9.600 Mitarbeiter:innen aus 92 Nationen. Mehr als 90 % der Restaurants werden von 39 Franchisenehmer:innen betrieben, die zumeist als Familienbetriebe rund 50 Mitarbeiter:innen pro Restaurant beschäftigen. Ihre Gewinne werden, genau wie die Gewinne von McDonald's Österreich, in Österreich versteuert: Neben der jährlichen Entrichtung von über 200 Millionen Euro an Steuern und Abgaben an die Republik investieren McDonald's Österreich und seine Franchisenehmer:innen zudem zwischen 30 und 50 Millionen Euro pro Jahr in Mitarbeiter:innen, Standorte und das Restauranterlebnis für die Gäste. Mit einer jährlichen Bruttowertschöpfung von über 600 Millionen Euro hat der Systemgastronomie-Marktführer die gleiche volkswirtschaftliche Bedeutung wie die Fußball-EM Euro 2008 für Österreich. Dabei schafft jedes McDonald's Restaurant österreichweit im Durchschnitt einen Wertschöpfungseffekt von rund 2,5 Millionen Euro. Der Systemgastronomie-Marktführer nimmt seine gesellschaftliche, ökologische und ökonomische Verantwortung wahr und bezieht als größter Gastronomie-Partner der heimischen Landwirtschaft bereits heute rund 70 % der für das gesamte Produktsortiment verwendeten Rohstoffe aus Österreich. Auch im Bereich Umweltschutz und Recycling werden konkrete Ziele verfolgt: Neben der kontinuierlichen Reduktion der CO<sub>2</sub>-Emissionen werden Abfälle in jedem österreichischen McDonald's Restaurant gesammelt, getrennt und im Anschluss zu über 90 % wiederverwertet. Dabei wird auch heuer der Anteil an Gästeverpackungen aus Papier und Karton von derzeit 91 % durch neue Verpackungslösungen weiter erhöht. Bis 2025 stammen 100 % aller Gästeverpackungen aus erneuerbaren, recycelten oder zertifizierten Quellen. Weitere Informationen zum bisher Erreichten und den Zielen bis 2025 unter <https://www.mcdonalds.at/care>.

## Rückfragehinweis McDonald's Österreich

Wilhelm Baldia | Head of Corporate Communications | +43 (0)664 8534999 | E-Mail: [wilhelm.baldia@at.mcd.com](mailto:wilhelm.baldia@at.mcd.com)

Jessica Schreckenfuchs-Vallant | Communications Professional | +43 (0)664 8534896 | E-Mail: [jessica.schreckenfuchs-vallant@at.mcd.com](mailto:jessica.schreckenfuchs-vallant@at.mcd.com) | Website: [mcdonalds.at/pressekontakt](https://www.mcdonalds.at/pressekontakt)