



McDonald's Österreich Presseinformation

Brunn am Gebirge, am 13. Februar 2026

Jahresausblick: Wachstum durch Fokus auf Qualität, Vielfalt und Innovation

McDonald's Österreich setzt 2026 auf „Chicken, das begeistert“

Der heimische Systemgastronomiemarktführer McDonald's startet mit einem klaren Fokus ins neue Jahr und bringt 2026 „Chicken, das begeistert“ auf die heimischen Tablets. Mit einer innovativen, gezielten Sortiments- und Qualitätsstrategie setzt das Unternehmen mit seinen über 200 Restaurants in ganz Österreich auf noch mehr Auswahl, Geschmack und höchste Standards in der Zubereitung – und investiert damit in den weiteren Ausbau einer der beliebtesten Produktkategorien des Landes.

Ob Burger, Wrap oder Fingerfood – knusprig paniertes Hühnerfleisch liegt stärker im Trend denn je. Auch bei McDonald's Österreich zählt das Chicken-Sortiment seit längerem zu den beliebtesten Kategorien und seine Bedeutung nimmt weiter zu. „Chicken gehört zu den absoluten Favoriten unserer Gäste – entsprechend groß ist der Wunsch nach mehr Auswahl. Diesem Anspruch begegnen wir 2026 mit einem klaren Fokus auf Vielfalt und Innovation. Gleichzeitig stärken wir eine Kategorie, die weit mehr ist als ein kurzfristiger Trend und großes langfristiges Wachstumspotenzial bietet. Unser Ziel ist es, Chicken-Produkte bei McDonald's zu echten Genussmomenten zu machen, die immer wieder begeistern“, so **Lara Busch, Head of Enterprise Strategy & Insights bei McDonald's Österreich.**

Chicken-Master übernehmen Qualitätssicherung in jedem einzelnen Restaurant

In der Produktentwicklung von McDonald's Österreich in Brunn am Gebirge (NÖ) entstehen laufend neue Rezepturen, die bewährte Qualität mit Trends verbinden, so auch beim diesjährigen Themenschwerpunkt: *„Auch wenn sich Essgewohnheiten und Märkte laufend verändern, bleibt eines konstant: Unsere Gäste vertrauen darauf, dass sie bei McDonald's gleichbleibend hohe Qualität bekommen – unabhängig davon, in welches Restaurant sie gehen“*, so **Daniel Moormann, Head of Supply Chain & Quality Assurance bei McDonald's Österreich**, *„Dafür setzen wir bei all unseren Produktentwicklungen und Neueinführungen auf klare Qualitätsstandards, langjährige Partnerschaften mit unseren Lieferant:innen und gut geschulte Mitarbeiter:innen.“* Um die operative Exzellenz in der Zubereitung sicherzustellen, führt McDonald's 2026 die Rolle des „Chicken Master“ (w/m/d) ein – zwei speziell geschulte Mitarbeiter:innen pro Restaurant, die in jedem Restaurant für die Qualität der Chicken-Produkte verantwortlich sind.

Transparenz statt Mythen: McDonald's gewährt Einblicke in die Produktion der Chicken Produkte

Beim Thema Rohstoffe und Verarbeitung seiner Zutaten setzt McDonald's Österreich auf Offenheit und Transparenz. So zeigt der Systemgastronomiemarktführer einen Einblick hinter die Kulissen der Chicken Produktion, um mit verbreiteten Mythen aufzuräumen. *„Transparenz ist ein zentraler Teil unseres Qualitätsversprechens, beim Huhn verwenden wir nur die besten Teile wie beispielsweise Brust*

und Keule“, so **Moormann**. Das Hühnerfleisch wird beim heimischen Partnerbetrieb OSI in Enns (Oberösterreich) verarbeitet.

Weitere Einblicke im Video unter: https://youtu.be/gul_7z3wTm4

Promo-Highlights 2026: Ein Jahr voller Genussmomente

Der diesjährige kulinarische Schwerpunkt zeigt sich auch im – traditionell streng geheimen – Promo-Programm des Unternehmens. Das erste Highlight zeigt bereits, wohin die Reise geht: Mit dem **McCrispy Spicy** und der **Spicy Premium Chicken Wrap** sind die heimischen Gäste schon feurig ins neue Jahr gestartet. Und das ist erst der Anfang: McDonald's hat es sich zum Ziel gesetzt, Chicken-Fans auch im weiteren Jahresverlauf mit neuen Produkten, Klassikern im neuen Gewand und spannenden Kombinationen zu überraschen und zu begeistern.

Weitere Informationen: www.mcdonalds.at

Bild- und Videomaterial

Fotocredit: McDonald's Österreich



McDonald's Österreich ermöglicht erstmals Einblicke in die Verarbeitung seiner Chicken-Produkte beim Produktionspartner OSI in Enns.

[Bilddownload](#)



Vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt – McDonald's zeigt, wie Chicken-Produkte Schritt für Schritt verarbeitet werden

[Bilddownload](#)



Blick in die Produktion: effiziente Verarbeitung und hohe Hygienestandards beim Partnerbetrieb OSI.

[Bilddownload](#)



Qualität im Blick: Mitarbeiter:innen kontrollieren jede Hühnerbrust, bevor sie weiterverarbeitet wird.

[Bilddownload](#)



Beim österreichischen Partnerbetrieb OSI in Enns wird das Hühnerfleisch für McDonald's Österreich schonend verarbeitet und auf höchste Qualität geprüft.

[Bilddownload](#)



Jede Hühnerbrust geht durch mehrere Sicht- und Qualitätskontrollen, bevor sie weiterverarbeitet wird.

[Bilddownload](#)



Lara Busch, Head of Enterprise Strategy & Insights bei McDonald's Österreich

[Bilddownload](#)



Daniel Moormann, Head of Supply Chain & Quality Assurance bei McDonald's Österreich

[Bilddownload](#)



Die McCrispy Produkte gehören zu den Lieblingen der McDonald's Gäste.

[Bilddownload](#)



Über McDonald's Österreich

McDonald's Österreich betreibt aktuell über 200 Restaurants und beschäftigt 9.600 Mitarbeiter:innen aus 92 Nationen. Mehr als 90 % der Restaurants werden von 52 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 CO₂-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 aktuell 96 % durch neue Verpackungslösungen weiter erhöht. Weitere Informationen zum bisher Erreichten und unseren Zielen unter <https://www.mcdonalds.at/care>.

Rückfragehinweis McDonald's Österreich

Wilhelm Baldia | Head of Impact | 0664 8534999 | E-Mail: Wilhelm.baldia@at.mcd.com

Katrin Stockhammer | Professional Impact | 0664 822 5525 | E-Mail: katrin.stockhammer@at.mcd.com |

Website: mcdonalds.at/pressekontakt