

Rindfleisch für McDonald's: Wie heimische Landwirtschaft und Industrie zusammenarbeiten

Mehr als 13.000 bäuerliche Betriebe liefern Rindfleisch für McDonald's Österreich. Ein Lokalausweis bei OSI in Enns zeigt, was Regionalität und Qualität gemeinsam leisten.



Starke Partnerschaft für regionale Qualität: Beim oberösterreichischen Fleischproduktionsbetrieb OSI Food Solutions trafen sich (von links) Landesrätin Michaela Langer-Weninger, Ellen Staudenmayer (Managing Direktorin von McDonald's Österreich) und Andreas Greisinger (OSI Managing Director) zum fachlichen Austausch. © Land Oberösterreich/Margot Haag

Partnerschaft für regionale Qualität in der Systemgastronomie

Wer in Österreich einen Big Mac bestellt, bekommt ein Stück

heimischer Landwirtschaft serviert. **McDonald's Österreich** setzt bei seinen Fleischprodukten auf regionale Herkunft – darunter Rindfleisch aus dem **M-Rind-Programm**, das von rund 13.000 Betrieben stammt. Einer der wichtigsten Partner in der Verarbeitung ist das Werk von **OSI Food Solutions in Enns** (OÖ). Dort entstehen jährlich tausende Tonnen Burgerpatties, die an alle heimischen Filialen geliefert werden – aus 100 Prozent österreichischem Muskelfleisch.

Enns als Drehscheibe für zertifiziertes Rindfleisch

Beim Werksbesuch in Enns trafen kürzlich Ellen Staudenmayer, Managing Direktorin von McDonald's Österreich, Landesrätin **Michaela Langer-Weninger** und OSI-Geschäftsführer Andreas Greisinger aufeinander. Im Mittelpunkt standen Gespräche zur Stärkung der Lieferketten, zu Tierwohl-Initiativen und zur Zukunft des Qualitätsprogramms M-Rind. Die Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft und Industrie sichert laut Staudenmayer nicht nur gleichbleibende Qualität, sondern auch faire Preise für bäuerliche Familienbetriebe.



Wer in Österreich einen Big Mac bestellt, bekommt ein Stück heimischer Landwirtschaft serviert. © McDonalds

M-Rind-Programm: Tiergesundheit mit Mehrwert

Das von McDonald's initiierte Programm „**M-Rind**“ verpflichtet teilnehmende Betriebe zu hohen Standards bei Tiergesundheit und Haltung. Im Gegenzug erhalten die Landwirtinnen und Landwirte bessere Preise pro Kilogramm. Verarbeitet wird das Fleisch ausschließlich bei OSI in Enns – ein Standort, der für Transparenz, Herkunftsgarantie und Qualität steht.

8.700 landwirtschaftliche Betriebe als Lieferanten

McDonald's bezieht nicht nur Rindfleisch, sondern auch Milch, Eier und Kartoffeln zu 100 Prozent aus Österreich. Allein in Oberösterreich beliefern rund 8.700 bäuerliche Betriebe das Unternehmen. Davon stammen über 3.000 Lieferanten aus der Rindfleischproduktion. Diese enge Bindung an die Landwirtschaft sorgt für Wertschöpfung vor Ort und für

Versorgungssicherheit im eigenen Land.

Regionalität als Wettbewerbsvorteil

Mit dieser Strategie hebt sich McDonald's deutlich von anderen internationalen Systemgastronomieanbietern ab. „Unsere Gäste legen großen Wert auf regionale Produkte in bester Qualität – zu Preisen, die fair sind“, sagt Staudenmayer. Landesrätin Michaela Langer-Weninger ergänzt: „Diese Partnerschaften geben Planungssicherheit und sind ein starkes Signal für die Bedeutung regionaler Herkunft in der Gastronomie.“

Übersicht: McDonald's Rindfleisch aus Österreich (Stand 2025)

Kennzahl	Wert
Rindfleisch-Lieferanten gesamt	ca. 13.000 Betriebe
Davon in Oberösterreich	über 3.000 Betriebe
Gesamt-Rindfleischmenge (jährlich)	ca. 6.500 Tonnen
Verarbeitungsstandort	OSI Food Solutions, Enns (OÖ)
Qualitätsprogramm	M-Rind
Zusatzstoffe in Patties	Keine – 100 % Muskelfleisch, tiefgefroren
Weitere regionale Produkte	Milch, Eier, Kartoffeln – 100 % AT

Wichtig: Regionalität mit System

McDonald's Österreich zeigt, wie **Systemgastronomie** und heimische Landwirtschaft erfolgreich kooperieren können – mit fairen Preisen, Rückverfolgbarkeit und Qualitätsstandards, die von der Weide bis zum Burger reichen. Für bäuerliche Familienbetriebe bietet die Partnerschaft mit OSI und **McDonald's** nicht nur wirtschaftliche Stabilität, sondern auch eine klare Perspektive in einem herausfordernden Marktumfeld.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at