



Do campo à mesa: McDonald's revela origem dos seus alimentos em nova websérie; confira

O projeto com três episódios destaca a cadeia de produção completa de alguns dos ingredientes da rede: carne, alface e café

São Paulo, outubro de 2024 - O McDonald's, uma das principais redes de alimentação do Brasil e do mundo, é conhecido por seu cardápio com itens icônicos. No entanto, muitos desconhecem a jornada que cada ingrediente percorre até chegar aos mais de 1.100 restaurantes da marca no país. Para dar visibilidade a essa cadeia de produção, a Arcos Dorados, que opera a marca McDonald's no Brasil e toda América Latina, lançou a websérie **"Do campo à mesa: qualidade que inspira"**, que explora a origem e qualidade de três dos seus produtos essenciais: carne, alface e café.

O projeto conta com três episódios gravados diretamente das fazendas, campos e fábricas de fornecedores parceiros, revelando os bastidores do processo produtivo. A iniciativa reforça o compromisso contínuo da marca com a transparência. *"Para nós, transparência é um valor inegociável e por isso, além de abrir as nossas cozinhas, agora também estamos abrindo as portas dos nossos fornecedores. Nosso objetivo é tornar acessível o que muitas vezes é invisível para o consumidor final, construindo reputação e fortalecendo a relação de confiança com nossos clientes"*, diz **Mariana Scalzo, diretora de comunicação corporativa da Arcos Dorados no Brasil**.

Para conhecer a produção da bebida que é servida nos McCafés, foi até a Fazenda Rio Brilhante, localizada em Coromandel, no Cerrado Mineiro. O episódio destaca os processos de colheita, beneficiamento e rigorosos testes de qualidade que os grãos passam. **Bruna Mendes, gerente do segmento de café do McDonald's**, também reforça as características do café da rede, que é 100% arábica. *"O arábica é a variedade escolhida pela marca para todas as suas operações. Um café com características mais delicadas e doces, que entrega um nível superior de qualidade."*

No episódio gravado em Sumidouro, no Rio de Janeiro, o público tem a oportunidade de conhecer de perto como a alface do Méqui é cultivada e processada, garantindo sabor e qualidade que encontram nos restaurantes. A captação ocorreu nos campos de alface americana e na fábrica de processamento do Grupo JFC, principal processador de alface americana do país, graças à parceria com a marca. Após de 90 dias no campo, a alface é enviada para a fábrica, onde passa por corte, sanitização, verificação de qualidade e embalagem.

A produção da carne bovina utilizada nos icônicos sanduíches da rede, como o Big Mac e o Quarteirão, também foi tema de um episódio especial. A Fazenda São José, localizada em



Quintana (SP), é uma das fornecedoras da matéria-prima para os hambúrgueres do McDonald's, e lá, o manejo responsável dos animais e a preservação ambiental são prioridades. Além disso, a marca revelou os bastidores da fábrica de hambúrgueres da Marfrig, situada em Bataguassu (MS), sua fornecedora exclusiva e maior produtora de hambúrgueres do mundo.

Além de oferecer produtos de qualidade que atendem aos rigorosos padrões de segurança alimentar da rede, o McDonald's impulsiona o desenvolvimento de seus parceiros e produtores ao adquirir matéria-prima nacional.

Sustentabilidade de ponta a ponta a série, a marca evidencia como seu compromisso socioambiental está presente em toda a cadeia produtiva. O café, por exemplo, possui a **Certificação Rainforest Alliance**, que assegura práticas sustentáveis ao longo de sua produção. Na alface, a **auditoria Grasp** (Global Risk Assessment on Social Practices, Avaliação Global de Riscos em Práticas Sociais) monitora a responsabilidade social nos campos. Além disso, a marca só adquire produtos de campos certificados pelo **GlobalG.A.P.**, que garante o cumprimento de boas práticas agrícolas.

Para a carne bovina, o McDonald's adota uma política própria de compra livre de desmatamento. Essa política exige que os fornecedores diretos sigam diretrizes rigorosas quanto ao combate ao desmatamento, à proteção de terras indígenas e de unidades de conservação, além do respeito aos direitos humanos. O monitoramento é feito via satélite e, desde 2020, 100% da carne utilizada pela rede é rastreada.

"Atuamos para desenvolver uma cadeia de abastecimento cada vez mais responsável, e nossos fornecedores desempenham um papel fundamental nesse processo. Trabalhamos em estreita colaboração com eles, alinhando compromissos para garantir que o impacto positivo se estenda a todas as etapas", explica **Marie Tarrisse, Gerente Sênior de Desenvolvimento Sustentável e Impacto Social da Arcos Dorados.**

Sobre a Arcos Dorados

A Arcos Dorados é a maior franquia independente do McDonald's do mundo e a maior rede de serviço rápido de alimentação da América Latina e Caribe. A companhia conta com direitos exclusivos de possuir, operar e conceder franquias locais de restaurantes McDonald's em 20 países e territórios dessas regiões. Atualmente, a rede possui mais de 2.350 restaurantes, entre unidades próprias e de seus franqueados, que juntos empregam mais de 100.000 funcionários (dados de 30/06/2024). A empresa também utiliza sua plataforma ESG, [Receita do Futuro](#), para impactar positivamente as comunidades onde está presente. A Arcos Dorados está listada na Bolsa de Valores de Nova York (NYSE: ARCO). Para saber mais sobre a Companhia por favor visite o nosso site: www.arcosdorados.com