

Ristorante pilota a Hendschiken (AG)

## Imballaggi sostenibili senza plastica

**Il 98% degli imballaggi per alimenti nel ristorante McDonald's di Hendschiken è senza plastica.**

### Di carta e cartone

- Cannuce per shake (nuovo)
- Ciotole per insalate grandi e piccole (nuovi)
- Imballaggi per burger, patatine e snack (come finora)
- Tovaglioli (come finora)

Dalle confezioni usate, viene ricavato calore negli impianti di termovalorizzazione.

Gli ospiti separano i resti di bibite e i cubetti di ghiaccio in modo da ottimizzare il recupero di calore.



### Di fibra stampata

Prodotta da cellulosa e totalmente riciclabile

- Coperchi per bibite fredde (nuovo), sostituisce la cannuccia
- Coppette per gelati Sundae (nuovo)



### Di carta con un sottile strato di bioplastica

Ottenuta dall'amido di mais e totalmente riciclabile

- Bicchieri per bibite calde e fredde (nuovo)
- Coppette per McFlurry (nuovo)

Da questi imballaggi, la Axpo Kompogas ricava composto organico e biogas. Gli ospiti separano le coppette e i bicchieri nel ristorante.



### Legno

- Coltelli e forchette per le insalate (nuovo)
- Cucchiaini per dessert e caffè (nuovo)

Dalle posate usate si ricava calore negli impianti di termovalorizzazione.



Nel ristorante di Hendschiken, le bibite vengono servite senza coperchio, che gli ospiti ricevono se espressamente richiesti. I coperchi per le bevande calde et il rivestimento delle ciotole per le insalate sono al momento ancora in plastica.