

Einkauf bei Schweizer Partnern

McDonald's steht für Genuss. Wir verwenden hochwertige Zutaten und beziehen den grössten Teil von Schweizer Partnern sowie Bauernbetrieben, die nach hohen Standards produzieren. Damit stärken wir die heimische Landwirtschaft.

Gleichzeitig übernehmen wir Verantwortung für unsere Gäste. Wir bieten eine breite Auswahl von Fleisch über Fisch bis hin zu Vegi und setzen auf einfache Rezepturen ohne künstliche Zusatzstoffe.



Unsere Einkaufsstrategie

Beim Einkauf richten wir uns in der Schweiz nach drei klaren Zielen: Wir fördern das Tierwohl, schützen Klima und Ressourcen – insbesondere bei Verpackungen und Food Waste – und stärken Arbeitsplätze in der Schweiz.



McDonald's setzt sich weltweit aktiv dafür ein, die Zukunft unserer Lebensmittel sicherer und nachhaltiger zu gestalten. Dabei entwickelt McDonald's laufend seine Standards in Bezug auf Qualität und Lebensmittelsicherheit weiter, stärkt die Tiergesundheit und das Tierwohl entlang der gesamten Lieferkette und ermöglicht Familien weltweit einen besseren Zugang zu ausgewogenen und hochwertigen Mahlzeiten.

Für McDonald's ist die Förderung von Tiergesundheit und Tierwohl ein zentraler Bestandteil der Nachhaltigkeitsstrategie. Mit einer zunehmend nachhaltigen Beschaffung von Zutaten stellt McDonald's sicher, dass Gäste qualitativ hochwertige Produkte und eine vielfältige Auswahl geniessen können, und leistet gleichzeitig einen Beitrag zum Wohl künftiger Generationen.

McDonald's hat sich zum Ziel gesetzt, bis Ende 2027 in den relevanten Märkten (einschliesslich der Schweiz) vollständig auf jene Antibiotika zu verzichten, die von der WHO als «Highest-Priority Critically Important Antibiotics» für die Humanmedizin eingestuft werden. Wir haben dies in der Schweiz für die Pouletproduktion bereits umgesetzt.

Klare Standards für unsere Lieferkette

Unsere langjährigen Partnerschaften mit unseren Lieferanten basieren auf einem gemeinsamen hohen Qualitätsverständnis und auf kontinuierlicher Weiterentwicklung. Wir verankern soziale Verantwortung, Umweltschutz und Wirtschaftlichkeit konsequent entlang der gesamten landwirtschaftlichen Lieferkette.

Dabei setzen wir auf klare Standards und verbindliche Vorgaben: Programme wie «Supplier Workplace Accountability» sowie die Standards von «GlobalG.A.P.» und «SwissGAP» stellen sicher, dass unsere Anforderungen systematisch umgesetzt und überprüft werden.

Ein zentraler Bestandteil jeder direkten Zusammenarbeit ist zudem der «Supplier Code of Conduct» der McDonald's Corporation. Er definiert verbindliche Grundsätze für verantwortungsvolles Handeln und schafft eine gemeinsame Basis für nachhaltige Partnerschaften.

1976

Erster Big Mac mit Schweizer **Rindfleisch von Bell** aus Oensingen (SO) – Start einer 50-jährigen Partnerschaft

1976

Erste Pommes Frites aus Schweizer **Kartoffeln von Frigemo** aus Cressier (NE)



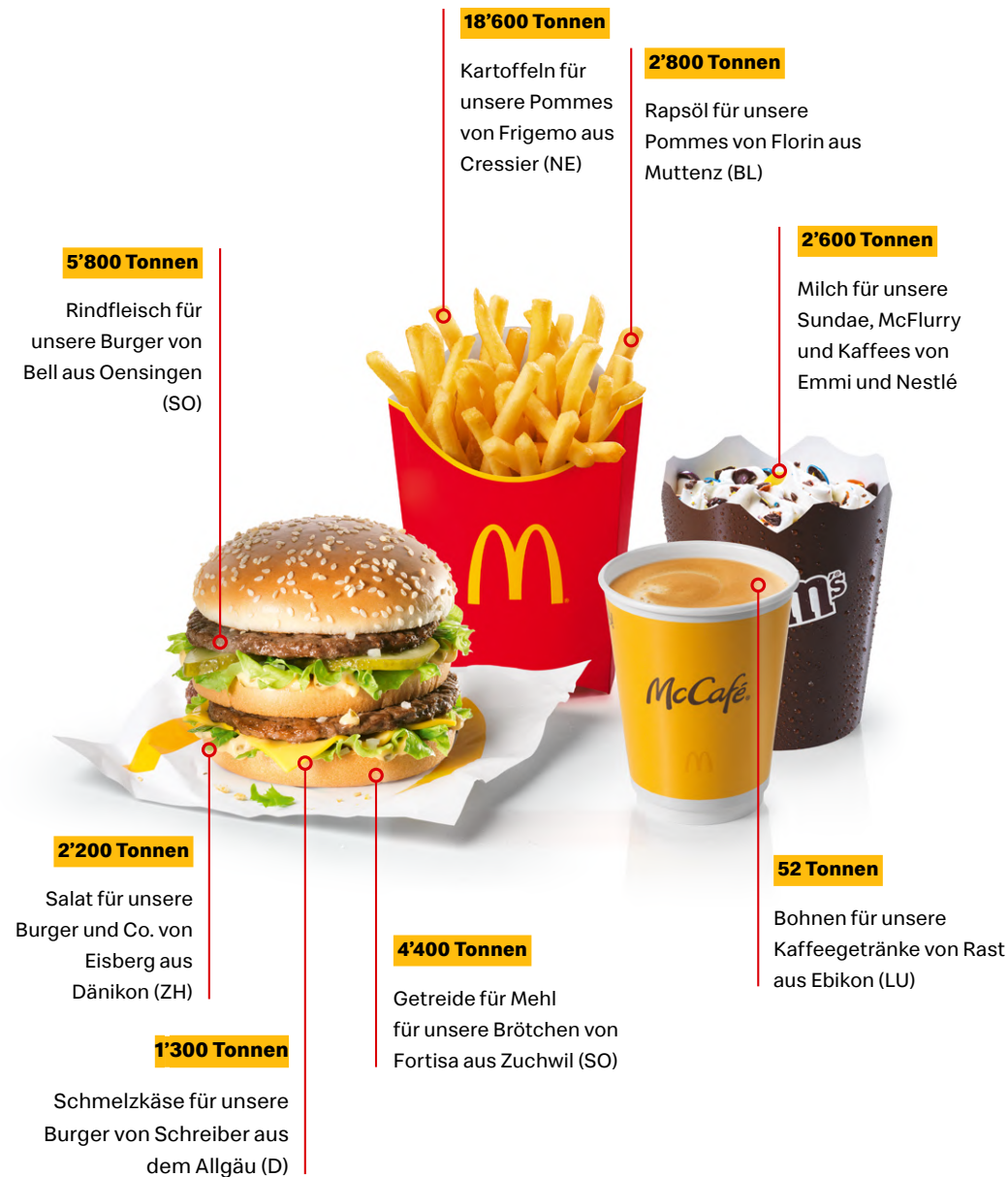
1999

Umstellung auf Mehl aus **IP-SUISSE-Weizen** – Förderung nachhaltiger Landwirtschaft

2020

Ausschliesslich **Milch von Emmi** für McFlurry und Sundae

Diese Zutaten haben wir im Jahr 2025 eingekauft



Zusammen mit IP-SUISSE

Seit 1999 arbeiten wir mit der Vereinigung integriert produzierender Bäuerinnen und Bauern (IP-SUISSE) zusammen. Wir beziehen 100 Prozent des Mehls für unsere Brötchen von Fortisa nach IP-SUISSE-Standard sowie einen Teil unseres Rapsöls aus diesem Programm.



Weitere Gütesiegel

Unser Filet-O-Fish mit Pollackfilet trägt das Gütesiegel des Marine Stewardship Council (MSC), das für nachhaltige Fischerei steht.



Die Crevetten stammen aus zertifiziert verantwortungsvoller Aquakultur (ASC).



Für unsere Kaffeegetränke verwenden wir ausschliesslich Bohnen mit dem Label der Rainforest Alliance. Sie stammen vom Familienbetrieb Rast Kaffee aus Ebikon (LU).



Auch bei weiteren Rohstoffen setzen wir auf Schweizer Herkunft und klare Standards: Kartoffeln, Rübli, Milch sowie weitere Zutaten kommen von Lieferanten mit der Zertifizierung Suisse Garantie. Sie steht für definierte Anforderungen an Produktion und Verarbeitung sowie für ein unabhängiges Kontroll- und Zertifizierungssystem.

Palmöl setzen wir nur dort ein, wo es technologisch notwendig ist – etwa in der Apfeltasche und in einzelnen McFlurry Toppings. Es stammt ausschliesslich aus zertifizierten, nachhaltigen Quellen.

“

Die Partnerschaft mit McDonald's ist für uns ein starkes Bekenntnis zur Schweizer Landwirtschaft. Sie schafft verlässliche Absatzwege für unsere Bäuerinnen und Bauern und stärkt die Wertschöpfung im Inland – partnerschaftlich, langfristig und auf Augenhöhe.



Martin Rufer

Direktor Schweizer Bauernverband

Tierwohl bewusst stärken

Das Tierwohl ist für uns ein zentraler Bestandteil der Qualität. Gemeinsam mit unseren Partnern fördern wir verantwortungsvolle Tierhaltung und setzen auf hohe Schweizer Standards.

Wir verwenden wo immer möglich und sinnvoll Fleisch von Tieren, die nach den Schweizer Tierschutzstandards aufgezogen wurden. Wir setzen zudem auf Tierhaltungsformen mit mehr Auslauf.

Rindfleisch von Tieren mit Auslauf ins Freie

Bereits vor 50 Jahren bereiteten wir den ersten Big Mac mit Rindfleisch von Bell aus Oensingen zu. Auch heute setzen wir auf diese Partnerschaft: 2025 bezogen wir 5'800 Tonnen Rindfleisch von Bell. Zwei Drittel davon stammten von Kühen mit regelmässigem Auslauf ins Freie (RAUS). Für diesen höheren Standard erhalten die Bäuerinnen und Bauern zusätzlich zum Marktpreis eine Prämie pro Tier.

Bei der Beschaffung von Rindfleisch stehen für uns Qualität, Rückverfolgbarkeit und Versorgungssicherheit an erster Stelle. Gleichzeitig ist Schweizer Rindfleisch aufgrund struktureller Veränderungen in der Landwirtschaft sowie saisonaler

Einflüsse – etwa der Alpung im Sommer – nicht ganzjährig in ausreichender Menge verfügbar. Deshalb ergänzen wir unser Angebot situativ mit Rindfleisch aus Österreich.



Poulet nach Schweizer Tierschutzstandard

Auf dem Schweizer Markt ist Pouletbrustfleisch nicht in ausreichender Menge verfügbar – insgesamt werden mehr als 40 Prozent importiert.

Deshalb arbeiten wir seit 2002 mit unserem Partner Ospelt Food in Sargans zusammen und führten ein Tierwohlprojekt mit Lieferantinnen und Lieferanten in Frankreich sowie seit 2014 auch in Ungarn und seit 2024 ebenfalls ins Deutschland durch. Dabei stellen wir sicher, dass die Schweizer Tierschutzstandards in Bezug auf Haltung, Fütterung und Besatzdichte

eingehalten werden. Heute stammt das gesamte Fleisch für unsere Pouletprodukte aus diesem Programm. Im vergangenen Jahr bezog Ospelt rund 3'100 Tonnen Pouletfleisch für uns und verarbeitete diese in Sargans zu Chicken McNuggets und Poulet-Patties.

Speck von Malbuner aus Schweizer Fleisch

Die Nachfrage nach Burgern mit Speck ist in der Schweiz hoch. Deshalb setzen wir seit 2018 ausschliesslich auf Speck von Malbuner aus Schweizer Schweinefleisch unseres. In den Restaurants werden die Specktranchen frisch auf der Grillplatte gebraten. Im Jahr 2025 waren es gut 300 Tonnen.

“

Seit 2002 verbindet McDonald's und Ospelt eine vertrauensvolle und erfolgreiche Partnerschaft, die auf gemeinsamen Werten wie Qualität, Verantwortung und langfristigem Denken basiert.



Philipp Ospelt
CEO Ospelt Gruppe

2010

Fisch aus nachhaltiger Fischerei nach **MSC-Standard**

2013

Kaffee mit Fairtrade-Label für mehr soziale und ökologische Verantwortung



2013

Rindfleisch von Tieren mit regelmässigem Auslauf – geprüft nach **RAUS-Standard**

2013

Pouletfleisch aus **Aufzucht nach Schweizer Standard** – aus dem benachbarten Ausland

“

Seit 50 Jahren ist die Partnerschaft mit McDonald's für Bell von grosser Bedeutung. Der gegenseitige Anspruch, immer besser zu werden, hat unsere Zusammenarbeit geprägt und zum gemeinsamen Erfolg entscheidend beigetragen.



Marco Tschanz
CEO Bell

Für unseren Zmorge-McMuffin sowie für Promotionsburger mit Spiegelei verwenden wir Eier aus Freilandhaltung. In den letzten Jahren waren es rund 800'000 Eier pro Jahr.

Standards für Lebensmittelsicherheit

Klare Abläufe und konsequente Kontrollen in unseren Restaurants sowie bei unseren Lieferanten sichern Frische, Qualität und Lebensmittelsicherheit auf höchstem Niveau. Unsere Vorgaben gehören zu den strengsten im Gastgewerbe.

Verlässliche Partner in der Lieferkette

Unsere Lieferanten arbeiten nach dem Supplier Quality Management System (SQMS), das auf internationalen Standards basiert und unsere Anforderungen ergänzt.

Wir überprüfen die Einhaltung regelmässig durch interne und externe Audits sowie im kontinuierlichen Austausch.

Zusätzlich erfüllen alle Lieferantinnen und Lieferanten die Anforderungen des Global Sustainable Sourcing Guide (GSSG) und durchlaufen einen strukturierten Nachhaltigkeitsprozess, den wir mit Stichproben und regelmässigen Bewertungen begleiten.

Kontrollen in unseren Restaurants

ATCQ-Inspektionen (Across the Counter Quality) prüfen regelmässig die Produktqualität in unseren



Restaurants – vom Rohprodukt bis zum servierten Menü. Sie orientieren sich an der Wahrnehmung unserer Gäste und ergänzen unsere Kontrollen durch eine praxisnahe zusätzliche Qualitätssicherung. Die Ergebnisse fliessen direkt in Schulungen und Prozessoptimierungen ein und sichern so konstant hohe Qualität.

Insgesamt führen wir in der Schweiz über 5'000 mikrobiologische Analysen pro Jahr durch.

2025

500 externe Kontrollen
in den Restaurants – auch unangemeldet





Nach dem Geschmack der Gäste

McDonald's hat das Essen mit den Händen in der Schweiz salonfähig gemacht. Heute besuchen täglich rund 275'000 Gäste unsere Restaurants – von Familien über junge Erwachsene bis zu Geschäftsfrauen und Geschäftsmännern.



Seit 50 Jahren ist der Big Mac der Favorit. Gleichzeitig haben wir unser Angebot kontinuierlich erweitert: von 8 Produkten im Jahr 1976 auf heute mehr als 80. Zahlreiche Schweizer Kreationen greifen regionale Traditionen und Geschmäcker auf, beispielsweise McRaclette, McRösti oder McFondue.

Vielfältiges Angebot

Wir bieten unseren Gästen ein vielfältiges, qualitativ hochstehendes und preiswertes Angebot – kombiniert mit schnellem, freundlichem Service. Unser Sortiment deckt den ganzen Tag ab: vom Frühstück mit Kaffeespezialitäten über Snacks für zwischendurch bis zu Menüs am Mittag und Abend sowie Angeboten für den späten Hunger. Gemeinsam mit unseren Lieferantinnen und Lieferanten entwickeln wir unser Angebot laufend weiter.

Attraktives Preis-Leistungs-Verhältnis

Wir sprechen unterschiedliche Bedürfnisse an – vom Cheeseburger bis zu grossen Burgern mit wechselnden Rezepturen. Big Mac und Cheeseburger zählen weiterhin zu den beliebtesten Produkten. Unsere Burger sind mit Rind- oder Pouletfleisch von Schweizer Partnern wie Bell und Ospelt erhältlich, ergänzt durch Fisch- und vegetarische Varianten sowie Frühstücksangebote in ausgewählten Restaurants wie McMuffins mit Ei.

Preisbewusste Gäste profitieren weiterhin von McDeals Menüs für maximal 9.50 Franken – ein komplettes Menü mit Burger, Beilage und Getränk.

Kontinuierliche Weiterentwicklung

Wir modernisieren unsere Küchen und setzen auf neue Servicetechnologien, um noch flexibler auf individuelle Wünsche einzugehen. Unser Produktentwicklungsteam testet jedes Jahr neue Ideen, die aktuelle Ernährungstrends aufnehmen. Konsumententests entscheiden, welche Produkte es auf die Menükarte schaffen.

Mehr Wahlmöglichkeiten

Seit 2004 können Gäste zu jedem Menü anstelle von Pommes zum gleichen Preis einen kleinen Salat wählen. Auch bei den Getränken bieten wir bewusst Auswahl – von Wasser über Apfelschorle bis zu kalorienreduzierten Optionen.

Bereits 1996 haben wir den ersten Vegi-Burger lanciert. Seit 2020 bieten wir Pouletburger auch als vegetarische Variante auf Basis von Milchproteinen und Hafer an – und reagieren damit auf ein wachsendes Bedürfnis.

Angebote für Familien

Alle Produkte im Happy Meal sind frei von künstlichen Aroma-, Farb- und Zusatzstoffen, und seit 2015 gehört eine Fruchtportion fix dazu.

Dank hochwertiger Zutaten können wir generell auf künstliche Farbstoffe und Geschmacksverstärker verzichten.

1996

Lancierung des **ersten Veggie Burger** als vegetarische Alternative

2003

Salat wird fester Bestandteil unseres Angebots

**2003**

In jedem Menü ist **Salat** zum gleichen Preis **als Alternative zu Pommes** erhältlich

2004

Im Happy Meal stehen **Früchte und Gemüse als Beilage** oder Dessert zur Auswahl



Verantwortungsvoll werben

Wir nehmen unsere Verantwortung ernst und richten alle Werbe- und Marketingmassnahmen konsequent an klaren internen Vorgaben aus. Sie sind wahrheitsgetreu, transparent und angemessen.

Werbung, die sich an Kinder richten könnte, behandeln wir mit besonderer Sorgfalt. Seit Januar 2012 erfüllen wir die Kriterien des EU Pledge on Marketing to Children. Diese freiwillige Selbstverpflichtung greift, wenn mindestens 35 Prozent des Publikums unter 13 Jahre alt sind, und gilt für alle Medien sowie unsere eigenen digitalen Kanäle. Gegenüber unter 13-Jährigen zeigen wir bewusst ausgewogene Menüoptionen – etwa Chicken McNuggets mit Wasser und Rüebli – und verzichten auf die Darstellung von Süssgetränken in Werbung und im Restaurant.

Seit dem 1. Januar 2013 engagieren wir uns zusätzlich freiwillig im Swiss Pledge.

Transparente Nährwertinformationen

Wir informieren offen und verständlich über Inhaltsstoffe, Nährwerte und Allergene aller Produkte. Diese Angaben sind auf unserer Website sowie in unserer App übersichtlich zugänglich.

So ermöglichen wir ernährungsbewussten Gästen sowie Gästen mit speziellen diätetischen Anforderungen oder Allergien, die für sie passende Auswahl zu treffen.

“

Mit dem glutenfreien Angebot leistet McDonald's einen wichtigen Beitrag zu mehr Lebensqualität für Menschen mit Zöliakie (Glutenunverträglichkeit). Betroffene sind im Alltag oft eingeschränkt, besonders beim spontanen Essen unterwegs. Umso wichtiger sind verlässliche, schweizweit verfügbare Lösungen, die Sicherheit und Genuss verbinden.



Tina Toggenburger Scherrer |
Geschäftsführerin
IG Zöliakie der Deutschen Schweiz



2015

Fruchtportion wird zur festen Beilage in jedem Happy Meal und macht es zur vollwertigen Mahlzeit

2017

Einführung von **glutenfreiem Burgerbrot** für Gäste mit Zöliakie (Glutenunverträglichkeit)



2020

Happy Meals sind vollständig **frei von künstlichen Zusatzstoffen**

2023

Pouletburger sind schweizweit auch als **Veggie-Variante** erhältlich