

Unser Engagement für die Umwelt

Um unsere Umwelt wirkungsvoll zu schützen, braucht es gesamtheitliche Ansätze – von der Logistik über die Restaurants bis hin zum Gast.

Wir arbeiten kontinuierlich daran, unsere Verpackungen zu optimieren und gemeinsam mit Partnern Recyclinglösungen im Gästebereich voranzutreiben. Gleichzeitig bauen wir bewährte Massnahmen weiter aus, etwa die konsequente Nutzung von Strom aus Wasserkraft sowie den Transport unserer Güter per Bahn.



Unsere Massnahmen fürs Klima

In der Schweiz setzen wir den Fokus darauf, die Emissionen entlang unserer gesamten Lieferkette konsequent zu reduzieren – in unseren Restaurants ebenso wie bei unseren Lieferanten. Dabei kombinieren wir bestehende Initiativen mit neuen Massnahmen.

Der Energieverbrauch pro Gast beziehungsweise pro Restaurant ist 2025 stabil geblieben. Obwohl wir die Servicezeiten teilweise verlängert, das Produktangebot erweitert und neue Technologien eingeführt haben, gleichen wir diesen Mehrbedarf mit gezielten Energieeinsparungen aus. Pro Bestellung beträgt der Energieverbrauch 1,6 kWh.

Rund neun Zehntel unseres CO₂-Fussabdrucks entstehen bei der Herstellung unserer Lebensmittel – insbesondere in der Landwirtschaft, bei der Verarbeitung der Rohwaren sowie bei der Produktion von Verpackungen. Der Transport durch unser Logistikunternehmen in die Restaurants verursacht rund 2 Prozent der Emissionen. Die direkt durch

McDonald's Schweiz sowie unsere Lizenznehmerinnen und Lizenznehmer verantworteten Emissionen machen rund 6 Prozent aus.

Genau hier setzen wir mit konkreten Massnahmen an, etwa durch energieeffiziente Restaurantkonzepte, den Einsatz erneuerbarer Energien und optimierte Transportlösungen.

Erneuerbare Energien gezielt nutzen

Seit 2010 beziehen wir unseren Strom schweizweit konsequent aus Wasserkraft. Damit reduzieren wir die CO₂-Emissionen im Restaurantbetrieb deutlich. Unabhängige Stellen gewährleisten, dass Herkunftsnachweise ausschliesslich für tatsächlich produzierte Wasserkraft ausgestellt werden.



Solarenergie und Erdwärme

Zusätzlich prüfen wir bei Neubauten und Modernisierungen unserer Restaurants den Einsatz von Erdwärme sowie Solaranlagen. An geeigneten Standorten installieren wir Photovoltaikanlagen, um einen Teil des Strombedarfs direkt vor Ort zu decken.

Energieeffizienz im Restaurantbetrieb

Ein zentraler Hebel liegt im energieeffizienten Betrieb unserer Restaurants. Dafür setzen wir auf digitale Steuerungssysteme und klare betriebliche Vorgaben. Mit unserem «Energy Saving Manual» definieren wir verbindliche Standards – beispielsweise zu Einschaltzeiten und Nutzung von Geräten. Das «McEnergy System» ermöglicht es uns, den Energieverbrauch jedes einzelnen Restaurants in Echtzeit zu überwachen und Optimierungspotenziale gezielt zu nutzen.

Ergänzend arbeiten wir eng mit externen Energieberaterinnen und Energieberatern sowie mit der Energie-Agentur der Wirtschaft zusammen. Interdisziplinäre Teams setzen identifizierte Verbesserungen systematisch um.

Konkrete Massnahmen im und ums Restaurant umfassen unter anderem:

- flächendeckender Einsatz von LED-Beleuchtung
- Systeme zur Wärmerückgewinnung in der Küche
- energieeffiziente Küchengeräte und Gebäudetechnik
- Ladeinfrastruktur für Elektromobilität

1998

Transporte durch die Alpen werden konsequent auf die **Schiene verlagert**

2001

Erste Fahrzeuge werden mit **Biodiesel** und **Biogas** als alternative Treibstoffe betrieben

2005

Internes «McEnergy System» zur Steigerung der **Energieeffizienz** in den Restaurants wird eingeführt

2010

Umstellung auf ausschliesslich **Ökostrom aus Wasserkraft** in allen Restaurants

2015

Erstmals wird die Hälfte aller **Transportkilometer per Zug** zurückgelegt





“

Nachhaltige Logistik entsteht dort, wo Partner Verantwortung übernehmen und Innovation vorantreiben. Die Zusammenarbeit mit McDonald's zeigt, wie wir uns gegenseitig herausfordern, neue Lösungen zu entwickeln und klimaneutralen Transport Schritt für Schritt Realität werden zu lassen.



Angela Klüe
CEO HAVI

E-Ladestationen für Gäste

Gemeinsam mit dem Schweizer Unternehmen GOFAST bauen wir seit 2020 Schnellladestationen an geeigneten Standorten aus und fördern so nachhaltigere Mobilität im Alltag unserer Gäste.

Emissionsarme Logistik

Die zuverlässige Versorgung unserer rund 190 Restaurants, die täglich über 275'000 Gäste bedienen, ist eine logistische Herausforderung. Unser langjähriger Logistikpartner HAVI betreibt dafür ein zentral gelegenes Verteilzentrum in Oensingen (SO) mit Autobahnanschluss und Bahnverlad.

Transport via Bahn

Von dort aus werden die Waren an die Restaurants geliefert. Für längere Distanzen setzen wir konsequent auf die Bahn, während die Feinverteilung per Lastwagen erfolgt. 2025 wurden 58 Prozent der Transportkilometer auf der Schiene zurückgelegt – ein Anteil, den wir seit 2011 kontinuierlich gesteigert haben. Dadurch konnten wir im letzten Jahr rund 790'000 Liter Diesel einsparen, was etwa 2'100 Tonnen CO₂ entspricht.

Alternative Treibstoffe

Parallel dazu erhöhen wir gezielt den Anteil alternativer Treibstoffe in unserer Lieferflotte. 2025 lag der Anteil bei fast 40 Prozent (Biodiesel und Biogas). Unser Ziel bleibt es, den Anteil weiter zu steigern – auch dank neuer Fahrzeugtechnologien, die den Einsatz von Biodiesel ermöglichen.

Transporte mit Wasserstoff

Gemeinsam mit unserem Logistikpartner HAVI treiben wir klimafreundliche Transportlösungen konsequent voran. 2021 erfolgte erstmals eine vollständig emissionsfreie Lieferung mit einem Wasserstoff-Lastwagen vom Verteilzentrum in Oensingen nach Crissier – mit Wasserdampf als einzigem Ausstoss. Der Lastwagen wird seither in mehreren Regionen eingesetzt und trägt dazu bei, den Anteil CO₂-neutral transportierter Güter weiter zu erhöhen.

Ergänzend wird seit Ende 2025 auch ein Elektro-Lastwagen für die Belieferung unserer Restaurants eingesetzt.



2019

Erstes Restaurant mit eigener **Photovoltaikanlage** geht in Betrieb

2020

Erste **E-Ladestation** für Gäste wird in Betrieb genommen

2021

Erster **Wasserstoff-Lastwagen** wird für Transporte eingesetzt



2021

Erstes Restaurant nutzt **Erdwärme** als nachhaltige Energiequelle

Weniger Verpackungen, mehr saubere Strassen

Unsere Strategien rund um Verpackungen, Spielzeuge und Abfall verfolgen ein klares Ziel: Wir engagieren uns gegen Littering und schonen Ressourcen. Dafür entwickeln wir unsere Lösungen konsequent weiter. Wir reduzieren Abfall, stellen auf nachhaltigere Materialien um und verbessern die Voraussetzungen für die Wiederverwertung.

Die Reduktion von Verpackungsmaterial – insbesondere von Einwegplastik – steht im Zentrum unserer Massnahmen. Gemeinsam mit unseren Gästen treiben wir diese Entwicklung konsequent voran.

Weglassen, was es nicht braucht

Seit 2022 sparen wir jährlich über 200 Tonnen Plastik ein. Wir verzichten vollständig auf Röhrli. Take-away-Getränke servieren wir mit Kartondeckeln mit Trinköffnung, im Restaurant bewusst ohne Deckel.

Auch weitere Verpackungen haben wir umgestellt: Wir verwenden Holzbesteck sowie Salat- und Dessertverpackungen aus Karton. Gleichzeitig optimieren wir Gewicht und Materialeinsatz laufend. Wo möglich, reduzieren wir die Materialstärke oder verzichten auf einzelne Komponenten – und berücksichtigen dabei weiterhin die Anforderungen an Qualität, Hygiene und Komfort.

Nachwachsende Materialien gezielt einsetzen

Rund 98 Prozent unserer Speiseverpackungen bestehen heute aus nachwachsenden Rohstoffen wie Papier und Karton. Diese stammen ausschliesslich aus rezyklierten oder zertifizierten Quellen gemäss anerkannten Standards wie FSC oder PEFC.



Auf PFAS (per- und polyfluorierte Alkylsubstanzen) verzichten wir seit vielen Jahren konsequent. Damit vermeiden wir langlebige Chemikalien in unseren Verpackungen.

Spielzeug oder Buch im Happy Meal

Die Materialien der Spielzeuge im Happy Meal haben wir schrittweise umgestellt. Heute bestehen sie aus rezyklierten Materialien. Auf neuen Kunststoff aus fossilen Rohstoffen verzichten wir.

Eltern wählen mit ihren Kindern im Happy Meal zwischen einem Spielzeug und einem Buch. Die Bücher werden auf FSC- oder PEFC-zertifiziertem Papier gedruckt.

1992

Umstellung der **Burgerverpackungen auf Karton und Papier** zur Reduktion von Kunststoff

2001

Erste Teilnahme am **Clean-Up-Day** als aktives Zeichen gegen Littering

**2002**

Einführung von **Mehrweggebinden für Brot, Öl und Getränke** zur Schonung von Ressourcen

2007

Umstellung auf **wasserlose Urinale** zur Einsparung von Wasser



Gemeinsam gegen Littering

Saubere Strassen und Wiesen sind uns wichtig. Deshalb engagieren sich unsere Mitarbeitenden sowie Lizenznehmerinnen und Lizenznehmer täglich gegen Littering.

Unsere Restaurants stellen zusätzliche Abfalleimer bereit, und die Teams gehen regelmässig auf Aufräumtouren rund um die Standorte. Im letzten Jahr haben wir dafür rund 90'000 Arbeitsstunden eingesetzt. Ergänzend sensibilisieren wir unsere Gäste für den verantwortungsvollen Umgang mit Abfällen.

Eigene Aktionen am Clean-Up-Day

Als langjähriger Partner der IGSU, dem nationalen Kompetenzzentrum gegen Littering, setzen wir ein weiteres Zeichen mit dem jährlichen Clean-Up-Day. Gemeinsam mit Mitarbeitenden, Partnern, dem Management sowie zahlreichen Gästen engagieren wir uns aktiv gegen Littering. Im vergangenen Jahr haben über 1'500 Personen teilgenommen und damit einen sichtbaren Beitrag für mehr Lebensqualität geleistet.

“

Saubere Strassen sind kein Zufall, sondern das Ergebnis von konsequentem Engagement. Als IGSU setzen wir mit dem nationalen Clean-Up-Day einen wichtigen Impuls. McDonald's verstärkt diesen mit eigenen grossen Aktionen in der ganzen Schweiz – eine Partnerschaft mit sichtbarer Wirkung.



Nora Steimer

Geschäftsführerin Schweizer Kompetenzzentrum gegen Littering IGSU



2021

Spielzeuge werden aus **rezyklierten und nachwachsenden Materialien** hergestellt

2022

Reduktion von 300 Tonnen Neuplastik durch **optimierte Verpackungslösungen**



2025

90'000 Stunden freiwilliger Einsatz für **Aufräumtouren** in der ganzen Schweiz

Kreisläufe schliessen

Unsere Abfallstrategie folgt einem klaren Prinzip: vermeiden, vermindern und wiederverwerten. Seit über 30 Jahren betreiben wir ein eigenes Recyclingsystem und nutzen konsequent die bestehenden Lösungen der Schweizer Abfallwirtschaft.

Gemeinsam mit langjährigen Partnern stellen wir sicher, dass Wertstoffe im Kreislauf bleiben: Altfrittieröl wird zu Biodiesel verarbeitet, Kunststoffe aus dem Küchenbereich werden rezykliert und Karton sowie Papier gelangen zurück in den Wertstoffkreislauf. PET führen wir der etablierten Schweizer Wiederverwertung zu.

Recyclingsystem seit 1991

Im Küchenbereich ist das Trennen und Recyceln seit mehr als 30 Jahren etabliert. Im Gästebereich arbeiten wir kontinuierlich daran, praktikable und wirkungsvolle Lösungen weiterzuentwickeln. Dabei berücksichtigen wir sowohl technische Möglichkeiten als auch wirtschaftliche Rahmenbedingungen.



“

Gemeinsam mit McDonald's bringen wir Photovoltaik konsequent auf die Dächer der Restaurants. Für SolarEdge steht diese Partnerschaft exemplarisch dafür, wie innovative Solartechnologie direkt vor Ort Wirkung entfaltet – effizient, skalierbar und als konkreter Beitrag zu einer nachhaltigen Energiezukunft.



Pascal De Boer
General Manager Europe
SolarEdge

Wiederverwertung organischer Abfälle

Organische Abfälle aus der Küche werden konsequent getrennt und wiederverwertet. In Biogasanlagen entstehen daraus erneuerbare Energie und Dünger. So werden Reststoffe zu neuen Ressourcen.

Auch Altspeiseöl führen wir in den Kreislauf zurück: Es wird zu Biodiesel verarbeitet und als alternativer Treibstoff eingesetzt. Die Lastwagen für die Feinverteilung unserer Güter fahren mit einem variablen Anteil an Biodiesel beziehungsweise Biogas. So schliessen wir den Kreislauf.

1988

Altspeiseöl wird zu Biodiesel verarbeitet und als Treibstoff genutzt

1991

Organische Küchenabfälle werden zu **Biogas** verwertet und ebenfalls als Treibstoff eingesetzt

2021

Einführung eines eigenen **Recyclingsystems** zur systematischen Trennung und Wiederverwertung von Abfällen in den Küchen

2024

Möbel bestehen aus **Recyclingmaterialien**



2025 haben wir rund 760 Tonnen Biodiesel aus Altfrittöl gewonnen sowie rund 620 Tonnen organische Abfälle zu Biogas verarbeitet. Mehr als ein Drittel der Abfälle aus Küche und Gästebereich führen wir dem Recycling zu. Den restlichen Anteil verwerten wir in Kehrrichtverwertungsanlagen zur Wärmerückgewinnung.

Lebensmittelabfälle wirksam reduzieren

Lebensmittelabfälle vermeiden wir durch eine präzise Planung und optimierte Abläufe. Faktoren wie Tageszeiten, Wetter oder lokale Ereignisse fließen in unsere Bedarfsplanung ein.

Dank geschulter Mitarbeitender sowie moderner Küchensysteme können wir Food Waste tief halten: Pro Bestellung fallen im Durchschnitt rund 5,6 Gramm Speiseabfälle im Küchenbereich an.

Damit liegen wir deutlich unter dem Branchendurchschnitt. Diese organischen Abfälle werden vollständig verwertet und in Energie sowie Dünger umgewandelt.

Möbel aus Recyclingmaterialien

Bei der Gestaltung unserer Restaurants setzen wir zunehmend auf kreislauffähige Lösungen.

Dort kommen Möbel zum Einsatz, die aus Recyclingmaterialien oder nachhaltig gewonnenen Rohstoffen bestehen. Viele Komponenten sind so konzipiert, dass sie aus einem einzigen Material bestehen oder sich einfach voneinander trennen lassen.

Ein Grossteil des verwendeten Holzes stammt aus zertifizierter, nachhaltiger Forstwirtschaft. Kunststoffe basieren auf recyceltem Material, und auf schwer trennbare Verbundstoffe wird bewusst verzichtet.

Das Konzept folgt dem Prinzip der Kreislaufwirtschaft: Materialien werden so eingesetzt, dass sie nach ihrer Nutzung vollständig und ohne Qualitätsverlust wiederverwendet werden können. Gleichzeitig schaffen wir eine warme und einladende Atmosphäre für unsere Gäste.

