

Il nostro impegno per l'ambiente

Per proteggere efficacemente il nostro ambiente è necessario un approccio onnicomprensivo: dalla logistica ai ristoranti, fino alle/agli ospiti.

Lavoriamo costantemente per ottimizzare i nostri imballaggi e, insieme ai nostri partner, per promuovere soluzioni di riciclaggio nell'area dedicata alle/agli ospiti. Allo stesso tempo, continuiamo a potenziare misure già collaudate, come l'uso sistematico di energia idroelettrica e il trasporto delle nostre merci su rotaia.





Le nostre misure per il clima

In Svizzera ci concentriamo sulla riduzione sistematica delle emissioni lungo l'intera catena di approvvigionamento, sia nei nostri ristoranti sia presso i nostri fornitori. A tal fine, combiniamo iniziative già in atto con nuove misure.

Nel 2025, il consumo energetico per ospite, rispettivamente per ristorante, è rimasto stabile. Sebbene abbiamo in parte prolungato gli orari di servizio, ampliato l'offerta di prodotti e introdotto nuove tecnologie, compensiamo questo aumento del fabbisogno con misure mirate di risparmio energetico. Il consumo energetico per ogni ordine è pari a 1,6 kWh.

Circa nove decimi della nostra impronta di CO₂ derivano dalla produzione dei nostri alimenti – in particolare dall'agricoltura, dalla lavorazione delle materie prime e dalla produzione degli imballaggi. Il trasporto effettuato dalla nostra azienda di logistica verso i ristoranti è responsabile del 2% circa delle emissioni. Le emissioni attribuibili direttamente a McDonald's Svizzera e alle nostre licenziatrici e ai nostri licenziatari rappresentano circa il 6%.

È proprio qui che interveniamo con misure concrete, ad esempio attraverso modelli di ristorazione efficienti dal punto di vista energetico, l'utilizzo di energie rinnovabili e soluzioni di trasporto ottimizzate.

Utilizzare in modo mirato energie rinnovabili

Dal 2010 acquistiamo la nostra energia elettrica in tutta la Svizzera esclusivamente da fonti idroelettriche. In questo modo riduciamo notevolmente le emissioni di CO₂ nella gestione dei nostri ristoranti. Enti indipendenti certificano che i certificati di origine vengano rilasciati esclusivamente per l'energia idroelettrica effettivamente prodotta.

Energia solare e geotermica

Per l'edificazione di nuovi ristoranti e per la ristrutturazione di quelli esistenti, valutiamo l'utilizzo dell'energia geotermica e degli impianti solari. Nei luoghi più



adatti installiamo impianti fotovoltaici per coprire direttamente sul posto parte del fabbisogno di energia elettrica.

Efficienza energetica nella gestione dei ristoranti

Un fattore chiave è rappresentato dalla gestione energetica efficiente dei nostri ristoranti. A tal fine puntiamo su sistemi di controllo digitali e su chiare linee guida operative. Con il nostro «Energy Saving Manual» definiamo standard vincolanti, ad esempio riguardo agli orari di accensione e all'utilizzo delle apparecchiature.

Il «McEnergy System» ci consente di monitorare in tempo reale il consumo energetico di ogni singolo ristorante e di sfruttare in modo mirato i potenziali di ottimizzazione.

Inoltre, collaboriamo a stretto contatto con consulenti energetici esterni e con l'Agenzia per l'energia dell'economia. Team interdisciplinari attuano sistematicamente i miglioramenti individuati.

Le misure concrete all'interno e nei dintorni del ristorante comprendono, tra le altre cose:

- utilizzo capillare dell'illuminazione a LED
- sistemi di recupero del calore in cucina
- elettrodomestici da cucina e impianti tecnici ad alta efficienza energetica
- postazioni di ricarica per la mobilità elettrica

1998

Trasporti attraverso le Alpi sistematicamente trasferiti **su rotaia**

2001

I primi veicoli alimentati con carburanti alternativi come il **biodiesel** e il **biogas**

2005

Introdotta il sistema **interno «McEnergy System»** per migliorare l'**efficienza energetica** nei ristoranti

2010

Passaggio all'uso esclusivo di **energia verde da fonti idroelettriche** in tutti i ristoranti

2015

Per la prima volta, la metà di tutti i **chilometri di trasporto** viene percorsa **su rotaia**



“

La logistica sostenibile nasce laddove i partner si assumono le proprie responsabilità e promuovono l'innovazione. La collaborazione con McDonald's dimostra come spronarsi vicendevolmente a sviluppare nuove soluzioni renda, un passo dopo l'altro, il trasporto a impatto zero una realtà.



Angela Klüe
CEO HAVI

Stazioni di ricarica per ospiti

In collaborazione con l'azienda svizzera GOFAST, dal 2020 stiamo installando stazioni di ricarica rapida in luoghi strategici, promuovendo così una mobilità più sostenibile nella vita quotidiana delle nostre ospiti e dei nostri ospiti.

Logistica povera di emissioni

Garantire rifornimenti affidabili ai nostri circa 190 ristoranti, che servono ogni giorno oltre 275'000 ospiti, rappresenta una sfida logistica. Il nostro partner di lunga data HAVI, gestisce nella centrale di Oensingen (SO), un centro di distribuzione dotato di collegamento autostradale e di un punto di carico ferroviario.

Trasporto su rotaia

Da lì, le merci vengono consegnate ai ristoranti. Per le distanze più lunghe usiamo sistematicamente la ferrovia, mentre la distribuzione capillare avviene tramite autocarro. Nel 2025, il 58% dei chilometri di trasporto è stato percorso su rotaia – una quota che abbiamo aumentato costantemente dal 2011. In questo modo, lo scorso anno siamo riusciti a risparmiare circa 790'000 litri di gasolio, che corrispondono a circa 2'100 tonnellate di CO₂.

Carburanti alternativi

Parallelamente, stiamo aumentando in modo mirato la quota di carburanti alternativi nella nostra flotta per le consegne. Nel 2025, tale quota era pari a quasi il 40% (biodiesel e biogas). Il nostro obiettivo rimane quello di aumentare ulteriormente questa percentuale, anche grazie alle nuove tecnologie che consentono l'utilizzo del biodiesel.



Trasporti a idrogeno

In collaborazione con il nostro partner logistico HAVI, promuoviamo con coerenza soluzioni di trasporto rispettose del clima. Nel 2021 è stata effettuata per la prima volta una consegna completamente a emissioni zero con un autocarro a idrogeno, dal centro di distribuzione di Oensingen a Crissier – con il vapore acqueo come unica emissione. Da allora, questo autocarro viene impiegato in diverse regioni e contribuisce ad aumentare ulteriormente la quota di merci trasportate a emissioni zero. Inoltre, dalla fine del 2025, per la consegna ai nostri ristoranti viene utilizzato anche un autocarro elettrico.

2019

Entra in funzione il primo ristorante dotato di un proprio **impianto fotovoltaico**

2020

Entra in funzione la prima **stazione di ricarica** per auto elettriche

2021

Viene impiegato il primo **autocarro a idrogeno**



2021

Il primo ristorante ad utilizzare l'**energia geotermica** come fonte energetica sostenibile



Meno imballaggi, strade più pulite

Le nostre strategie in materia di imballaggi, giocattoli e rifiuti perseguono un obiettivo chiaro: ci impegniamo contro l'abbandono dei rifiuti e preserviamo le risorse. A tal fine, continuiamo a sviluppare le nostre soluzioni con coerenza. Riduciamo i rifiuti, passiamo a materiali più sostenibili e miglioriamo le condizioni per il riciclaggio.

La riduzione dei materiali di imballaggio – in particolare della plastica monouso – è al centro delle nostre misure. Insieme alle nostre ospiti e ai nostri ospiti, portiamo avanti con coerenza questo percorso.

Eliminare ciò che non serve

Dal 2022 risparmiamo ogni anno oltre 200 tonnellate di plastica. Abbiamo eliminato completamente le cannucce, e le bevande da asporto vengono servite con coperchi di cartone dotati di foro per bere, mentre nel ristorante le serviamo volutamente senza coperchio.

Abbiamo modificato anche altri imballaggi. Per esempio, utilizziamo posate di legno e contenitori in cartone per insalate e dessert. Allo stesso tempo, ottimizziamo costantemente il peso e l'impiego dei materiali. Dove possibile, riduciamo lo spessore dei materiali o rinunciamo a singoli componenti, pur continuando a rispettare i requisiti di qualità, igiene e praticità.

Utilizzo mirato dei materiali rinnovabili

Oggi, circa il 98% dei nostri imballaggi per alimenti è costituito da materie prime rinnovabili come carta e cartone. Queste provengono esclusivamente da fonti riciclate o certificate secondo standard riconosciuti come FSC o PEFC.



Da diversi anni abbiamo rinunciato coerentemente ad impiegare imballaggi contenenti PFAS (sostanze per- e polifluoroalchiliche. I nostri imballaggi non contengono quindi le sostanze chimiche note come "inquinanti eterni".

Giocattolo o libretto nell'Happy Meal

Abbiamo gradualmente sostituito i materiali dei giocattoli contenuti negli Happy Meal. Oggi vengono realizzati con materiali riciclati, poiché abbiamo rinunciato all'uso di plastica derivata da materie prime fossili.

Ordinando l'Happy Meal, i genitori possono scegliere se ricevere un giocattolo o un libretto. I libretti vengono stampati su carta certificata FSC o PEFC.

1992

Passaggio agli **imballaggi per burger in carta o cartone** per ridurre l'uso della plastica

2001

Prima partecipazione al **Clean-Up-Day** per dare un segnale concreto contro il littering

**2002**

Introduzione di **contenitori riutilizzabili per pane, olio e bevande**, al fine di preservare le risorse

2007

Passaggio a **orinatori senza acqua** per risparmiare acqua



Insieme contro il littering

Per noi è importante che le strade e i prati siano puliti. Per questo motivo, le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori, così come le nostre licenziatarie e i nostri licenziatari, si impegnano quotidianamente nella lotta contro il littering.

I nostri ristoranti mettono a disposizione cestini supplementari per i rifiuti e il personale effettua regolarmente giri di pulizia nei dintorni delle sedi. Lo scorso anno abbiamo dedicato a questo scopo circa 90'000 ore di lavoro. Inoltre, sensibilizziamo le/i nostre/i ospiti a una gestione responsabile dei rifiuti.

Iniziative interne oltre al Clean-Up-Day

In qualità di partner di lunga data dell'IGSU, il centro nazionale di competenza contro l'abbandono dei rifiuti, diamo un ulteriore segnale contro il littering partecipando all'annuale Clean-Up-Day. Insieme a collaboratrici e collaboratori, partner, dirigenti e numerose/i ospiti, ci impegniamo attivamente contro il littering. Lo scorso anno, le/i partecipanti sono state/i oltre 1'500, e hanno dato così un contributo tangibile a una migliore qualità della vita.

“

Le strade pulite non sono frutto del caso, ma il risultato di un impegno costante. Noi dell'IGSU diamo un importante impulso con la giornata nazionale del Clean-Up-Day. McDonald's rafforza questo impegno con grandi iniziative proprie in tutta la Svizzera: una partnership dall'impatto tangibile.



Nora Steimer

Direttrice del Centro svizzero di competenza contro il littering IGSU



2021

I giocattoli vengono prodotti con **materiali riciclati e rinnovabili**

2022

300 tonnellate di plastica nuova in meno grazie a **soluzioni di imballaggio ottimizzate**



2025

90'000 ore di volontariato dedicate ai **giri di pulizia** in tutta la Svizzera



Chiudere il cerchio

La nostra strategia in materia di rifiuti si basa su un principio chiaro: prevenire, ridurre e riciclare. Da oltre 30 anni gestiamo un nostro sistema di riciclaggio e utilizziamo in modo coerente le soluzioni esistenti offerte dal settore svizzero della gestione dei rifiuti.

In collaborazione con partner di lunga data, garantiamo che i materiali riciclabili rimangano nel ciclo di riciclaggio: l'olio da frittura esausto viene trasformato in biodiesel, la plastica proveniente dalle cucine viene riciclata e il cartone e la carta rientrano nel ciclo di riciclaggio. Il PET viene convogliato verso il consolidato sistema di riciclaggio svizzero.

Un sistema di riciclaggio dal 1991

Nella zona cucina, la raccolta differenziata e il riciclaggio sono una pratica consolidata da oltre 30 anni. Nell'area dedicata alle/agli ospiti, lavoriamo costantemente per sviluppare soluzioni praticabili ed efficaci, tenendo conto sia delle possibilità tecniche sia delle condizioni economiche generali.



“

In collaborazione con McDonald's, installiamo in modo sistematico impianti fotovoltaici sui tetti dei ristoranti. Per SolarEdge, questa partnership dimostra come una tecnologia solare innovativa possa avere un impatto diretto sul territorio. In modo efficiente, scalabile e come contributo concreto a un futuro energetico sostenibile.



Pascal De Boer

General Manager di Europe
SolarEdge

Riciclaggio dei rifiuti organici

I rifiuti organici provenienti dalle cucine vengono sistematicamente separati e riciclati. Negli impianti per la produzione di biogas vengono trasformati in energia rinnovabile e concime. In questo modo, i residui diventano nuove risorse.

Anche l'olio alimentare esausto viene reimmesso nel ciclo: viene trasformato in biodiesel e utilizzato come carburante alternativo. Gli autocarri utilizzati per la distribuzione capillare delle nostre merci viaggiano con una percentuale variabile di biodiesel o biogas. In questo modo chiudiamo il cerchio.

1988

L'olio alimentare esausto viene trasformato in biodiesel e utilizzato come carburante

1988

I rifiuti organici delle cucine vengono trasformati in **biogas** e riutilizzati anche come carburante

1991

Introduzione di un proprio **sistema di riciclaggio** per la raccolta differenziata e il riutilizzo sistematico dei rifiuti delle cucine

2024

I mobili sono fatti con **materiali riciclati**



Nel 2025 abbiamo ricavato 760 tonnellate circa di biodiesel dall'olio di frittura esausto e trasformato circa 620 tonnellate di rifiuti organici in biogas. Oltre un terzo dei rifiuti provenienti dalle cucine e dall'area ospiti viene destinato al riciclaggio. La parte restante viene trasformata in calore negli impianti di trattamento dei rifiuti urbani.

Ridurre efficacemente gli sprechi alimentari

Preveniamo lo spreco alimentare grazie a una pianificazione accurata e a processi ottimizzati. Fattori quali le fasce orarie, le condizioni meteorologiche o gli eventi locali vengono presi in considerazione nella nostra pianificazione del fabbisogno.

Grazie a personale qualificato e a moderni sistemi nelle cucine, riusciamo a ridurre al minimo lo spreco alimentare. Per ogni ordinazione, si producono in media circa 5,6 grammi di scarti alimentari.

Questo dato ci colloca nettamente al di sotto della media del settore. I rifiuti organici vengono inoltre interamente riciclati e trasformati in energia e fertilizzante.

Mobili in materiali riciclati

Nella progettazione dei nostri ristoranti, puntiamo sempre più su soluzioni circolari.

Utilizziamo mobili realizzati con materiali riciclati o materie prime ottenute in modo sostenibile. Molti componenti sono progettati in modo tale da essere costituiti da un unico materiale o facilmente scomponibili.

Gran parte del legno utilizzato proviene da selvicoltura certificata e sostenibile. Le materie plastiche sono realizzate con materiale riciclato e rinunciamo consapevolmente all'uso di materiali compositi difficili da separare.

Il concetto si basa sul principio dell'economia circolare: i materiali vengono utilizzati in modo tale da poter essere riutilizzati integralmente e senza perdita di qualità al termine del loro ciclo di vita. E questo senza rinunciare ad un'atmosfera calda e accogliente per le/i nostre/i ospiti.

