

Acquistare da partner svizzeri

McDonald's è sinonimo di gusto. Utilizziamo ingredienti di alta qualità e ci riforniamo principalmente da partner svizzeri e aziende agricole che producono secondo standard elevati. In questo modo sosteniamo l'agricoltura locale.

Allo stesso tempo, ci assumiamo la responsabilità nei confronti delle nostre ospiti e dei nostri ospiti. Offriamo un'ampia scelta che spazia dalla carne al pesce fino ai piatti vegetariani e puntiamo su ricette semplici, prive di additivi artificiali.





La nostra strategia di acquisto

Quando facciamo acquisti in Svizzera, abbiamo tre obiettivi: promuovere il benessere degli animali, tutelare il clima e le risorse – in particolare riducendo imballaggi e spreco alimentare – e favorire l'occupazione in Svizzera.



McDonald's si impegna attivamente in tutto il mondo per rendere il futuro del nostro approvvigionamento alimentare più sicuro e sostenibile. A tal fine, McDonald's continua a migliorare i propri standard in materia di qualità e sicurezza alimentare, promuove la salute e il benessere degli animali lungo l'intera catena di approvvigionamento e offre alle famiglie di tutto il mondo un migliore accesso a pasti equilibrati e di alta qualità.

Per McDonald's, la promozione della salute e del benessere degli animali è una componente fondamentale della strategia di sostenibilità. Grazie a un approvvigionamento di ingredienti sempre più sostenibile, McDonald's garantisce alle proprie ospiti e ai propri ospiti prodotti di alta qualità e un'ampia scelta, contribuendo nel contempo al benessere delle generazioni future.

McDonald's si è prefissata l'obiettivo di rinunciare completamente, entro la fine del 2027, nei mercati interessati (compresa la Svizzera), all'uso degli antibiotici classificati dall'OMS come «Highest-Priority Critically Important Antibiotics» per la medicina umana. In Svizzera abbiamo già attuato questa misura nell'allevamento di polli.

Standard chiari per la nostra catena di approvvigionamento

Le nostre collaborazioni di lunga data con i fornitori si basano su una visione comune di alta qualità e su un continuo miglioramento. Integriamo con coerenza la responsabilità sociale, la tutela dell'ambiente e l'efficienza economica lungo l'intera catena agricola di approvvigionamento.

A questo scopo ci affidiamo a standard chiari e a linee guida vincolanti: programmi come «Supplier Workplace Accountability» e gli standard di «GlobalG.A.P.» e «SwissGAP» garantiscono che i nostri requisiti vengano sistematicamente applicati e verificati.

Un elemento fondamentale di ogni collaborazione diretta è inoltre il «Supplier Code of Conduct» redatto dalla McDonald's Corporation. Esso definisce principi vincolanti per un comportamento responsabile e crea una base comune per partnership sostenibili.

1976

Primo BigMac con carne di **manzo svizzero della Bell** (Oensingen SO) - Inizio di una collaborazione che dura da 50 anni

1976

Prime patatine fritte a base di **patate svizzere di Frigemo** (Cressier NE)

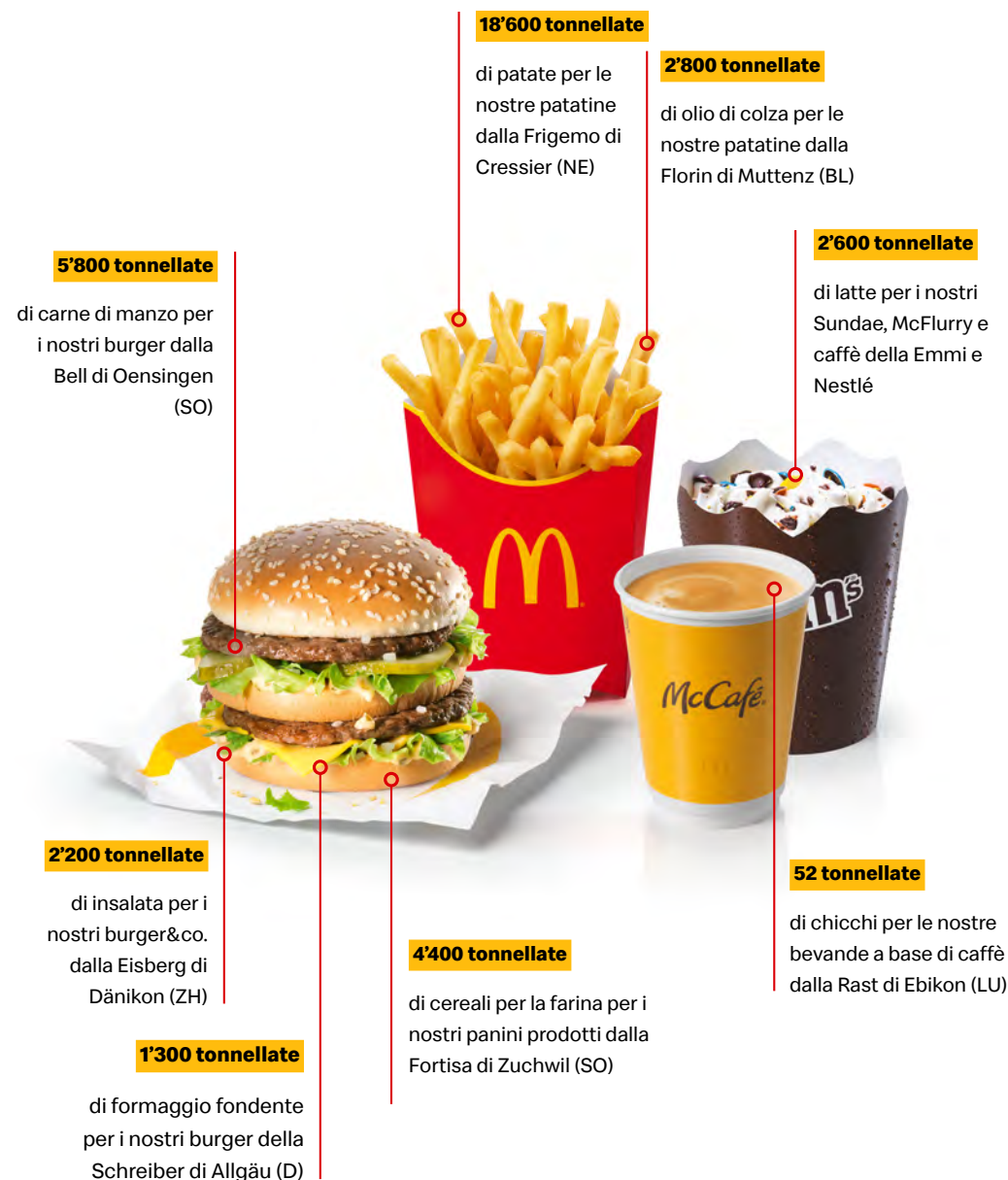
**1999**

Passaggio alla farina di grano **IP-SUISSE** - Sostegno ad un'agricoltura sostenibile

2020

McFlurry e Sundae esclusivamente a base di **latte della Emmi**

Gli ingredienti acquistati nel 2025



Insieme a IP-SUISSE

Dal 1999 collaboriamo con l'Associazione svizzera delle contadine e dei contadini che praticano la produzione integrata (IP-SUISSE). Acquistiamo il 100% della farina per i nostri panini dalla Fortisa, che la produce secondo i criteri IP-SUISSE e parte del nostro olio di colza dallo stesso programma.

Altri marchi di qualità

I nostri Filet-O-Fish con filetto di merluzzo giallo sono certificati dal Marine Stewardship Council (MSC), che garantisce una pesca sostenibile.

I gamberi provengono da acquacoltura responsabile certificata (ASC).

Per le nostre bevande a base di caffè utilizziamo esclusivamente chicchi con il marchio Rainforest Alliance provenienti dall'azienda a conduzione familiare Rast Kaffee di Ebikon (LU).

Anche per le nostre altre materie prime puntiamo sull'origine svizzera e su standard chiari: patate, carote, latte e altri ingredienti provengono da fornitori con la certificazione Suisse Garantie. Questa certificazione garantisce il rispetto di requisiti ben definiti in materia di produzione e lavorazione, nonché un sistema indipendente di controllo e certificazione.

Utilizziamo l'olio di palma solo laddove è tecnologicamente necessario, ad esempio nelle Apple Pie e in alcuni condimenti per i McFlurry. Proviene esclusivamente da fonti certificate e sostenibili.

“

La collaborazione con McDonald's rappresenta per noi un forte impegno a favore dell'agricoltura svizzera. Garantisce canali di smercio affidabili per le nostre agricoltrici e i nostri agricoltori e rafforza la creazione di valore aggiunto sul territorio nazionale – in uno spirito di collaborazione a lungo termine e paritaria.



Martin Rufer

Direttore Unione Svizzera delle contadine e dei contadini



Tutelare il benessere degli animali

Il benessere degli animali è una componente fondamentale della qualità. Insieme ai nostri partner promuoviamo un allevamento responsabile e ci affidiamo agli elevati standard svizzeri.

Ove possibile e sensato, utilizziamo carne proveniente da animali allevati secondo gli standard svizzeri in materia di benessere degli animali. Puntiamo, inoltre, su forme di allevamento che garantiscano maggiore libertà di movimento.

Carne di manzo da animali con uscita all'aperto

Già 50 anni fa, come oggi, abbiamo preparato il primo Big Mac con carne di manzo della Bell di Oensingen. Nel 2025 abbiamo acquistato 5'800 tonnellate di carne di manzo dalla Bell. Due terzi di questa provenivano da manzi con regolare accesso all'aperto (RAUS). Per questo standard più elevato, le allevatrici e gli allevatori ricevono, oltre al prezzo di mercato, un premio per ogni capo.

Nell'approvvigionamento di carne di manzo, per noi la qualità, la tracciabilità e la sicurezza sono prioritarie. Allo stesso tempo, la carne di manzo svizzera, a causa dei cambiamenti strutturali nel settore agricolo e di fattori stagionali – come, ad esempio, la transumanza estiva – non è disponibile in quantità sufficienti durante tutto l'anno. Per questo motivo, a seconda delle circostanze, integriamo la nostra offerta con carne di manzo proveniente dall'Austria.



Pollo da allevamenti secondo gli standard svizzeri

Sul mercato svizzero la carne di petto di pollo non è disponibile in quantità sufficienti. Per cui, complessivamente, oltre il 40% viene importato.

Per questo motivo, dal 2002 collaboriamo con il nostro partner Ospelt Food di Sargans e abbiamo realizzato un progetto sul benessere degli animali con i nostri fornitori in Francia, dal 2014 anche in Ungheria e, a partire dal 2024, anche in Germania. In questo contesto garantiamo il rispetto degli standard svizzeri in materia di protezione degli animali per quanto riguarda l'allevamento, l'alimentazione e la densità di allevamento. Oggi tutta la carne utilizzata per i nostri prodotti a base di pollo proviene da questo programma. Lo scorso anno Ospelt ha acquistato per noi circa 3'100 tonnellate di carne di pollo, che ha poi trasformato a Sargans in Chicken McNuggets e polpette di pollo.

“

La partnership con McDonald's riveste grande importanza per Bell da 50 anni. L'impegno reciproco a migliorare costantemente ha caratterizzato la nostra collaborazione e ha contribuito in modo determinante al nostro successo comune.



Marco Tschanz
CEO di Bell

2010

Pesce proveniente da pesca sostenibile certificata **MSC**

2013

Caffè marchio Fairtrade per una maggiore responsabilità sociale ed ecologica



2013

Carne di manzo da animali con regolare uscita all'aperto secondo gli **standard RAUS**

2013

Carne di pollo proveniente da allevamenti **conformi agli standard svizzeri** – proveniente dai Paesi confinanti



“

Dal 2002, McDonald's e Ospelt sono legate da una collaborazione basata sulla fiducia e coronata da successo, fondata su valori condivisi quali qualità, responsabilità e visione a lungo termine.



Philipp Ospelt
CEO di Ospelt

Malbuner da carne svizzera

In Svizzera la domanda di burger con bacon è elevata. Per questo motivo, dal 2018 utilizziamo esclusivamente bacon Malbuner prodotto con carne suina svizzera di nostra provenienza. Nei ristoranti, le fette di bacon vengono rosolate al momento sulla piastra. Nel 2025 ne sono state usate ben 300 tonnellate.

Per i nostri McMuffin a colazione e per i burger in promozione con uovo all'occhio di bue, utilizziamo uova provenienti da allevamenti all'aperto. Negli ultimi anni ne abbiamo utilizzate circa 800'000 all'anno.

Standard di sicurezza alimentare

Procedure chiare e controlli rigorosi nei nostri ristoranti e presso i nostri fornitori garantiscono freschezza, qualità e sicurezza alimentare ai massimi livelli. Le nostre

linee guida sono tra le più rigorose del settore della ristorazione.

Partner affidabili nella catena di fornitura

I nostri fornitori operano secondo il Supplier Quality Management System (SQMS), basato su standard internazionali e che integra i nostri requisiti. Verifichiamo regolarmente il rispetto di tali requisiti tramite audit interni ed esterni, nonché attraverso un dialogo costante. Inoltre, tutti i fornitori soddisfano i requisiti della Global Sustainable Sourcing Guide (GSSG) e vengono sottoposti a un processo strutturato di sostenibilità, che monitoriamo con controlli a campione e valutazioni periodiche.

Controlli nei nostri ristoranti

Ispezioni ATCQ (Across the Counter Quality) certificano regolarmente la qualità nei nostri ristoranti – dal prodotto crudo al menu pronto per essere servito. Queste ispezioni si basano sulle percezioni delle/dei nostre/i ospiti e integrano i nostri controlli con un'ulteriore garanzia di qualità orientata alla pratica. I risultati confluiscono direttamente nei corsi di formazione e nell'ottimizzazione dei processi, garantendo così una qualità costantemente elevata.

Complessivamente, in Svizzera effettuiamo oltre 5'000 analisi microbiologiche all'anno.



2025

500 controlli esterni nei ristoranti – anche senza preavviso





Come piace alle nostre ospiti e ai nostri ospiti

McDonald's ha reso socialmente accettabile in Svizzera mangiare con le mani. Oggi, circa 275'000 clienti visitano ogni giorno i nostri ristoranti: dalle famiglie alle/ ai giovani, fino alle donne e agli uomini d'affari.



Da 50 anni il Big Mac è il burger più amato, ma noi abbiamo ampliato costantemente la nostra offerta: da 8 prodotti nel 1976 agli oltre 80 di oggi. Numerose creazioni svizzere riprendono le tradizioni e i sapori regionali, come ad esempio il McRaclette, il McRösti o il McFondue.

Offerta variegata

Offriamo alle nostre ospiti e ai nostri ospiti un'offerta variegata, di alta qualità e a prezzi convenienti, servita in modo rapido e cordiale. Il nostro assortimento copre l'intera giornata: dalla colazione con specialità a base di caffè agli spuntini per i piccoli languorini, fino ai menu di mezzogiorno e della sera, nonché alle proposte per chi ha fame a tarda ora. Insieme ai nostri fornitori, sviluppiamo costantemente la nostra offerta.

Ottimo rapporto qualità-prezzo

Soddisfiamo esigenze diverse: dal cheeseburger ai burger più grandi con ricette sempre diverse. Il BigMac e il cheeseburger continuano a essere tra i prodotti più apprezzati. I nostri burger sono disponibili con carne di manzo o di pollo proveniente da partner svizzeri come Bell e Ospelt, oltre a varianti a base di pesce e vegetariane. In ristoranti selezionati proponiamo anche prodotti per la colazione come i McMuffin con uovo.

Le/gli ospiti attenti al prezzo prediligono i menu McDeals a un prezzo massimo di 9.50 franchi: un menu completo con burger, contorno e bevanda.

Sviluppo continuo

Stiamo rimodernando le nostre cucine e puntando su nuove tecnologie di servizio per rispondere in modo ancora più flessibile alle esigenze individuali. Il nostro team di sviluppo prodotti testa ogni anno nuove idee che tengono conto delle attuali tendenze alimentari. Sono i test sulle consumatrici e sui consumatori a decidere quali prodotti entreranno a far parte del menu.

Scelta più ampia

Dal 2004 le/gli ospiti possono scegliere, per ogni menu e allo stesso prezzo, una piccola insalata al posto delle patatine fritte. Anche per quanto riguarda le bevande offriamo una scelta consapevole: dall'acqua al succo di mela con acqua frizzante, fino alle alternative a ridotto contenuto calorico.

Già nel 1996 abbiamo lanciato il primo burger vegetariano. Dal 2020 proponiamo alternative ai burger di pollo in versione vegetariana, a base di proteine del latte e avena, rispondendo così a un'esigenza sempre più diffusa.

Offerta per le famiglie

Tutti i prodotti dell'Happy Meal sono privi di aromi, coloranti e additivi artificiali e, dal 2015, includono sempre una porzione di frutta.

Grazie all'utilizzo di ingredienti di alta qualità, possiamo in genere fare a meno di coloranti artificiali ed esaltatori di sapidità.

1996

Lancio del **primo Veggie Burger** come alternativa vegetale

2003

L'insalata diventa parte integrante della nostra offerta



2003

In ogni menu è possibile avere **l'insalata** come **alternativa alle patatine fritte** – allo stesso prezzo

2004

Nell'Happy Meal offriamo a scelta **frutta e verdura come contorno** o dessert



Pubblicità responsabile

Prendiamo molto seriamente le nostre responsabilità e orientiamo sistematicamente tutte le nostre iniziative pubblicitarie e di marketing secondo chiare linee guida interne. Esse sono veritiere, trasparenti e adeguate.

Trattiamo con particolare attenzione la pubblicità che potrebbe essere rivolta ai bambini. Da gennaio 2012 soddisfiamo i criteri dell'EU Pledge on Marketing to Children. Questo impegno volontario si applica quando almeno il 35% del pubblico ha meno di 13 anni e vale per tutti i media, compresi i nostri canali digitali. Alle/ai minori di 13 anni proponiamo consapevolmente opzioni di menu equilibrate – come i Chicken McNuggets con acqua e carotine – ed evitiamo di mostrare bevande zuccherate sia nella pubblicità sia nei ristoranti.

Dal 1. gennaio 2013 ci impegniamo su base volontaria anche nello Swiss Pledge.

Informazioni nutrizionali trasparenti

Forniamo informazioni chiare e comprensibili sugli ingredienti, i valori nutrizionali e gli allergeni di tutti i nostri prodotti. Queste informazioni sono facilmente accessibili sul nostro sito web e nella nostra app.

In questo modo consentiamo alle/agli ospiti attenti all'alimentazione, nonché a quelle/quelli con particolari allergie o esigenze dietetiche, di scegliere l'opzione più adatta alle loro esigenze.

“

Con la sua offerta senza glutine, McDonald's contribuisce in modo significativo a migliorare la qualità di vita delle persone celiache o intolleranti al glutine, che spesso sono limitate nella vita quotidiana, soprattutto quando mangiano fuori casa. È quindi importante che possano contare su soluzioni affidabili, gustose e sicure, in tutta la Svizzera.



Tina Toggenburger Scherrer

Comunità di interesse per la celiachia



2015

La porzione di frutta diventa un contorno fisso in ogni Happy Meal, rendendolo un pasto completo

2017

Introduzione dei **panini senza glutine** per burger per le/gli ospiti con intolleranze alimentari



2020

Gli Happy Meal sono completamente **privi di additivi artificiali**

2023

I burger di pollo sono disponibili nella **variante vegetale** – in tutta la Svizzera