



**Offerta  
e acquisti**



# Acquistiamo in Svizzera e ci preoccupiamo per il benessere degli animali

McDonald's è sinonimo di gusto, perché ci affidiamo a ingredienti di alta qualità e ci riforniamo per la maggior parte da fornitori e aziende agricole svizzere, che producono secondo standard elevati. Allo stesso tempo, siamo un partner importante per l'agricoltura locale e per il ramo alimentare. Ma il gusto da solo non basta, poiché portiamo la responsabilità per i/le nostri/e ospiti. Per questo offriamo loro un'ampia gamma di prodotti, dalla carne e dal pesce alle verdure, e ci affidiamo a ricette semplici senza aromi, coloranti o additivi artificiali.

## La nostra strategia sostenibile degli acquisti

Quando facciamo acquisti, siamo guidati da tre punti: in primo luogo, vogliamo promuovere il benessere degli animali, in secondo luogo, vogliamo proteggere il clima e conservare le risorse – soprattutto per quanto riguarda gli imballaggi e i rifiuti alimentari – e in terzo luogo, vogliamo sostenere i posti di lavoro nazionali. Per attuare questa strategia sostenibile degli acquisti, ci affidiamo a partneriariati a lungo termine con fornitori svizzeri.

## Partner di lunga data dell'economia svizzera

Oltre due terzi del nostro volume di acquisti proviene da 40 fornitori diversi, con parte dei quali collaboriamo da oltre 45 anni. Tra questi, numerose aziende svizzere come Bell, Eisberg, Emmi, Florin, Fortisa, Frigemo, Malbuner, Nestlé e Ospelt. Nel 2023 abbiamo acquistato ingredienti da partner svizzeri per 235 milioni di franchi, che corrispondono all'88% del volume di acquisti per alimenti.

## Ingredienti da aziende agricole svizzere

Condividiamo la nostra passione per gli ingredienti di alta qualità con le contadine e i contadini svizzeri,

che riforniscono i nostri produttori. Tra i nostri partner, contiamo circa 6'600 aziende agricole distribuite in tutto il Paese.

## Carne di manzo da animali con uscita all'aperto

Già il primo Big Mac, oltre 45 anni fa, era stato preparato con carne di manzo della Bell di Oensingen. Nel 2023, abbiamo acquistato 5'373 tonnellate di carne di manzo da Bell, e la proporzione disponibile di capi RAUS (uscita regolare all'aperto) era del 62%. Insieme a Bell, vogliamo aumentare nuovamente questa percentuale. Oltre al normale prezzo di mercato, gli agricoltori ricevono un premio per animale allevato secondo questo standard. Da diversi anni portiamo avanti un progetto di benessere animale con la Ospelt di Sargans (SG) presso i suoi fornitori di carne di pollo francesi e ungheresi. Esigiamo e garantiamo che i polli rispettino le norme svizzere sul benessere degli animali in termini di allevamento, alimentazione e densità di allevamento. Per i nostri burger usiamo solo bacon Malbuner di carne di maiale svizzero.

## Varianti vegi di tendenza

Abbiamo lanciato il primo burger vegetariano nel 1996. Dal 2020, i clienti possono ordinare ogni burger di pollo



**«Siamo orgogliosi di produrre le Chicken McNugget per McDonald's Svizzera, da oltre 20 anni. Il benessere degli animali è importante per noi, per questo utilizziamo petto di pollo proveniente da animali allevati secondo gli standard svizzeri di benessere animale. McDonald's riceve da noi anche il pregiato bacon Malbuner. Una collaborazione, la nostra, in continua crescita».**

Alexander Ospelt,  
Ospelt Food

nella variante vegetariana, con una cotoletta a base di proteine del latte avena. Questo risponde a una forte e crescente domanda.

## Farina, pesce e caffè da fonti sostenibili

Dal 1999 lavoriamo con l'Associazione dei contadini che praticano la produzione integrata (IP-Suisse). Oltre a parte dell'olio di colza, ci procuriamo il 100% della farina per i panini da Fortisa secondo gli standard IP-Suisse. Il Filet-O-Fish con filetto di Pollack d'Alaska porta il marchio di qualità del Marine Stewardship Council (MSC) e per le bevande a base di caffè, usiamo esclusivamente chicchi con marchio Fairtrade della Rainforest Alliance, lavorati dall'azienda familiare Rast di Ebikon (LU). Usiamo l'olio di palma solo nelle Apple Pie e in alcune guarnizioni del McFlurry, e solo perché tecnologicamente imperativo. Proviene però da fonti certificate e sostenibili.

## Meno zucchero nel pane

Nel 2022, siamo riusciti a ridurre del 22% il contenuto di zucchero nei nostri panini per burger, senza comprometterne il sapore. Già nel 2012 avevamo ridotto la quantità di sale nelle patatine fritte da 5 a 4 grammi per porzione, e ora stiamo lavorando per ridurre la quantità di sale di un ulteriore 35% entro il 2025. Tuttavia, un esperimento pilota su larga scala condotto nel 2023, ha dimostrato che molti clienti ordinano il sale per aggiungerlo alle patatine.

## Happy Meal senza additivi artificiali

Anche tutti i prodotti nei menu Happy Meal sono senza aromi artificiali, coloranti e additivi. Dal 2015, una porzione di frutta è parte integrante del menu per i bambini, e gli ospiti possono ordinare una piccola insalata al posto delle patatine fritte in ogni menu, al medesimo prezzo.

Per saperne di più sul nostro impegno: [mcdonalds.ch/engagement](https://mcdonalds.ch/engagement)

## Il nostro impatto nel 2023

**88%**  
degli ingredienti acquistati presso fornitori svizzeri

**6'600**  
aziende agricole locali ne fanno parte



**62%**  
della carne di manzo da animali con regolare uscita all'aperto (standard RAUS)



**100%**  
della carne di pollo francese e ungherese secondo gli standard svizzeri sul benessere animale

**22%**  
di zucchero in meno nel pane per i burger

**0%**  
di additivi artificiali nei prodotti di McDonald's



**Dal 2013**  
membri dello Swiss Pledge per una pubblicità Responsabile

## I nostri obiettivi entro il 2025

Mantenere un volume di acquisti presso fornitori svizzeri stabile all'85%

Aumentare la percentuale di carne di manzo proveniente da animali allevati secondo standard RAUS dal 66% al 75%

Continuare a usare carne di pollo per Chicken McNugget e McChicken proveniente da Francia e Ungheria al 100% secondo gli standard svizzeri sul benessere degli animali

Dal 2021 al 2023 ridurre la percentuale di zucchero nel Big Mac del 22%, senza che il sapore ne risenta

Nessun additivo artificiale nei prodotti esistenti e in quelli nuovi

Dal 2021 al 2023 ridurre il sale nelle patatine fritte da 4 a 2,5 g per porzione – una riduzione del 35%. Nuovo entro il 2025

## In nostro contributo all'SDGs



SDGs = Obiettivi per uno sviluppo sostenibile fissati dalle Nazioni Unite (UN)

## Nel 2023 abbiamo acquistato queste materie prime



**16'880 tonnellate** di patate per le nostre Frites alla Frigemo di Cressier (NE)

**2'464 tonnellate** di olio di colza per le nostre patatine alla Florin di Muttenz (BL)

**2'457 tonnellate** di latte per i nostri Sundae, McFlurry e caffè a Emmi

**1'666'342 litri** di acqua minerale alla Henniez (VD)

**5'373 tonnellate** di carne di manzo per i nostri burger alla Bell di Oensingen (SO)

**2'224 tonnellate** di insalate per i nostri burger & Co. alla Eisberg di Dänikon (ZH)

**3'499 tonnellate** di farina per i nostri panini alla Fortisa di Zuchwil (SO)

**1'233 tonnellate** di formaggio fondente per i nostri burger alla Schreiber di Allgäu (D)

**56 tonnellate** di chicchi per le nostre bevande a base di caffè alla Rast di Ebikon (LU)