

Per proteggere efficacemente il nostro ambiente, abbiamo bisogno di un approccio complessivo – dalla logistica ai ristoranti fino ai nostri ospiti. Vogliamo ridurre la nostra impronta ecologica passo dopo passo, e per questo stiamo ottimizzando i nostri imballaggi e collaborando con i nostri partner per trovare soluzioni di riciclaggio migliori per l'area ospiti. Allo stesso tempo, portiamo avanti i nostri impegni di lunga data, come l'utilizzo coerente di energia elettrica da centrali idroelettriche e il trasporto delle merci su rotaia. Questo è il modo in cui abbiamo perseguito importanti obiettivi climatici per anni, ed è così che proteggiamo il clima e la natura che ci circonda.

Sempre meno plastica

Nel 2022 e nel 2023, ridurre il materiale di imballaggio – specialmente quello in plastica monouso – è stato un tema essenziale per noi e per i nostri ospiti. Nel 2022, siamo riusciti a risparmiare complessivamente 200 tonnellate di plastica. Da allora, non usiamo più cannucce, sostituite da un coperchio di cartone con un foro per bere per l'asporto e servendo le bevande al ristorante senza coperchio. Oltre ai bicchieri, siamo passati anche alle posate di legno, alle ciotole per l'insalata e alle coppette da dessert in cartone. Entro il 2025. ridurremo la plastica ancora presente nei nostri imballaggi, affinché al massimo il 2% di tutti gli imballaggi di McDonald's sia ancora costituito da questa materia prima.

Materiali di imballaggio sostenibili

Oggi, il 95% dei nostri imballaggi alimentari è già realizzato con materie prime rinnovabili come carta e cartone. La carta e il cartone che utilizziamo vengono prodotti con materie prime riciclate al 100% o certificate FSC o PEFC. Entro il 2025, vogliamo

che il 100% dei nostri imballaggi per alimenti provenga da fonti rinnovabili, riciclate o certificate.

Nel nostro ristorante ecologico pilota di Hendschiken (AG), stiamo testando il riciclo dei bicchieri nell'area ospiti. Nel contempo, stiamo lavorando con partner esterni al fine di trovare soluzioni di riciclaggio scalabili per gli imballaggi alimentari.



«Insieme al team McDonald's, stiamo conducendo una campagna contro il littering nelle città e nei prati, perché i rifiuti danneggiano l'ambiente e gli animali».

Martin Rufer,

Riciclaggio nell'area ospiti



Presidente dell'Unione svizzera dei contadini

Impegno per strade e prati più puliti Per combattere il problema sociale del littering, i nostri ristoranti hanno

volontariamente installato dei cestini per i rifiuti supplementari e hanno impiegato il loro personale per fare giri quotidiani di pulizia intorno ai circa 180 ristoranti. Raccolgono i rifiuti gettati con noncuranza nei dintorni e li smaltiscono correttamente. Lo scorso anno, abbiamo dedicato 90'000 ore lavorative per più qualità di vita e per strade e prati più puliti. All'annuale Clean-Up Day di McDonald's, le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori, i nostri partner, il team di gestione e molti ospiti si sono impegnati molto nella lotta contro il littering. Lo scorso anno, vi hanno partecipato

Rifiuti di cucina e olii esausti diventano carburante

oltre 1'300 persone.

Nel 1991 siamo stati una delle prime imprese della gastronomia ad introdurre un sistema di riciclaggio. Grazie alla preparazione direttamente su ordinazione, evitiamo gli sprechi alimentari. E quando non

«I modelli riutilizzabili per tutti i tipi di imballaggi e canali potrebbero portare a un aumento dei volumi di rifiuti, soprattutto di quelli in plastica. Inoltre, ciò aumenterebbe le emissioni di gas serra e la pressione sui sistemi idrici ed energetici».

Johan Aurik & Anna Bexell Kearney, Studio scientifico No Silver Bullet

possiamo evitarlo, trasformiamo gli avanzi in qualcosa di nuovo: dall'olio esausto ricaviamo biodiesel, e dai rifiuti organici della cucina ricaviamo biogas. Gli autocarri utilizzati per la distribuzione capillare delle nostre merci ai ristoranti funzionano con una percentuale variabile di biodiesel o biogas, e questo chiude il cerchio. Inoltre, nel 2023, il 59% dei chilometri di trasporto dal centro logistico di Oensingen (SO) ai ristoranti è stato

Elettricità da centrali idroelettriche

coperto dalla ferrovia.

Dal 2010, ci riforniamo esclusivamente di elettricità proveniente da centrali idroelettriche, e questo ci ha permesso di ridurre significativamente le nostre emissioni di CO2. In collaborazione con la società svizzera GOFAST, dalla fine del 2020 offriamo stazioni di ricarica rapida per auto elettriche nei parcheggi di 27 McDrive. Il progetto procede più lentamente del previsto a causa dei permessi di costruzione.

Per saperne di più sul nosto impegno: mcdonalds.ch/engagement

Il nostro impatto nel 2023

95%

dei nostri imballaggi alimentari in carta o cartone

200 tonnellate

di plastica in meno grazie ai nuovi imballaggi

100%

dei giocattoli in materiale sostenibile o riciclato

Giochi nell'Happy Meal esclusivamente in materiali sostenibili o riciclati 😊

80% dei ristoranti impegnati

nei Clean-Up-Day nazionali

10% di collaboratrici e

collaboratori, ospiti e

rispetto al 2019 😊

partner partecipanti in più

I nostri obiettivi

100% degli imballaggi per

rinnovabili, riciclati o con

certificato di sostenibilità 😉

il servizio in materiali

Un massimo del 2% di

per il servizio 😊

plastica negli imballaggi

entro il 2025

90%

dei ristoranti presenti al Clean-Up-Day

1'300

partecipanti al Clean-Up-Day nazionale

100%

dell'energia elettrica da centrali idroelettriche

69%

delle merci trasportate in modo CO2 neutro



Offrire stazioni di ricarica in tutti i ristoranti McDrive idonei entro il 2022. Nuovo entro il 2025 🖂

70% delle nostre merci trasportate a impatto CO₂ neutro 😊

Il nostro contributo all'SDGs







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

Sempre meno plastica, sempre più sostenibili

