

Ristorante pilota a Henschiken (AG)

Cambiamenti sostenibili per le persone, gli animali e l'ambiente

Imballaggi sostenibili e senza plastica

Ristorante pilota a Henschiken

- Il 98% degli imballaggi per alimenti nel ristorante McDonald's di Henschiken è privo di plastica.

Status quo in Svizzera

- 90% degli imballaggi in carta o cartone.
- 42 tonnellate di plastica in meno all'anno grazie alle nuove coppette McFlurry.
- In ogni Happy Meal c'è un regalo privo di plastica, ad es. un libretto.

Obiettivi per il 2025

- A livello svizzero, contenuto di plastica al 2% al massimo negli imballaggi per il servizio.
- 100% degli imballaggi per il servizio in materiali rinnovabili, riciclati o certificati.
- Tutti i giocattoli negli Happy Meal in materiali rinnovabili o riciclati.



Riciclaggio sistematico e anti-littering

Ristorante pilota a Henschiken

- I bicchieri per le bibite, i Sundae e i McFlurry vengono raccolti nel ristorante McDonald's e quindi riciclati in biogas.

Status quo in Svizzera

- In tutta la Svizzera, i rifiuti organici delle cucine e l'olio da cucina esausto vengono trasformati in biodiesel e biogas, utilizzati poi come combustibile. I 170 ristoranti McDonald's investono 70'000 ore lavorative all'anno in giri di pulizia per strade e prati puliti.



Elettricità verde ed efficienza energetica

Ristorante pilota a Henschiken

- 24'000 kWh di energia all'anno fornita dai pannelli solari posati sul tetto del ristorante McDonald's di Henschiken.
- Il ristorante McDonald's di Henschiken viene riscaldato con energia geotermica.

Status quo in Svizzera

- 100% dell'elettricità verde da centrali idroelettriche in tutti i ristoranti McDonald's in Svizzera.
- 45% di emissioni di CO₂ in meno per produzione di burger (2019 vs. 2009).



Logistica sostenibile

Ristorante pilota a Hendschiken

- Zero emissioni dall'autocarro a idrogeno verde che consegna gli ingredienti al ristorante McDonald's di Hendschiken.
- Postazioni di ricarica per auto e bici elettriche sul parcheggio del ristorante McDonald's di Hendschiken.

Status quo in Svizzera

- 55% dei chilometri di trasporto delle merci per i ristoranti da McDonald's Svizzera su rotaia.
- Complessivamente, il 64% dei chilometri di trasporto sono oggi neutri in termini di CO₂.

Obiettivi entro il 2025

- 70% delle merci trasportato ai ristoranti in modo neutro dal punto di vista delle emissioni di CO₂.
- Offrire stazioni di ricarica veloce in tutti i ristoranti McDrive idonei entro il 2022.



Acquisto e offerta

Status quo in Svizzera

- 100% della carne di manzo proviene, da 45 anni, dalla Bell di Oensingen (SO).
- 6'900 contadini svizzeri producono gli ingredienti per McDonald's Svizzera.
- 3.7 milioni di porzioni di frutta all'anno servite nei ristoranti McDonald's.
- Ogni burger al pollo è così disponibile anche nella versione vegi.

Obiettivi entro il 2025

- Passare dal 66 al 75% di carne di manzo proveniente da animali con regolare uscita all'aperto secondo gli standard RAUS.

