

Pilotrestaurant in Hendschiken (AG)

## Nachhaltige Veränderungen für Mensch, Tier und Natur

### Plastikfreie und nachhaltige Verpackungen

#### Pilotrestaurant Hendschiken

- 98 Prozent der Speisverpackungen im McDonald's-Restaurant in Hendschiken sind plastikfrei.

#### Status quo Schweiz

- 90 Prozent der Speisverpackungen aus Papier und Karton.
- 42 Tonnen weniger Plastik pro Jahr dank dem neuen McFlurry-Becher.
- In jedem Happy Meal gibt es immer ein Geschenk ohne Plastik, z.B. ein Kinderbuch.

#### Ziel bis 2025

- Schweizweit beträgt der Plastikanteil bei den Serviceverpackungen noch maximal 2 Prozent.
- 100 Prozent der Servicepackungen sind aus erneuerbaren, rezyklierten oder zertifizierten Materialien.
- Alle Spielzeuge im Happy Meal sind aus nachhaltigen oder rezyklierten Materialien.



### Systematisches Recycling und Anti-Littering

#### Pilotrestaurant Hendschiken

- Die Becher für Getränke, Sundae und McFlurry werden im McDonald's-Restaurant gesammelt und danach zu Kompost und Biogas rezykliert.

#### Status quo Schweiz

- Aus den organischen Küchenabfällen und dem Altspeiseöl werden schweizweit Biodiesel und Biogas hergestellt und als Treibstoff genutzt.
- 70'000 Arbeitsstunden setzen die 170 McDonald's-Restaurants pro Jahr mit Aufräumdturen für saubere Strassen und Wiesen ein.



### Ökostrom und Energieeffizienz

#### Pilotrestaurant Hendschiken

- 24'000 kWh Energie liefern die Solarzellen pro Jahr auf dem Dach des McDonald's-Restaurants in Hendschiken.
- Das Restaurant in Hendschiken wird CO<sub>2</sub>-neutral mit Erdwärme geheizt und gekühlt - ganz ohne Klimaanlage.

#### Status quo Schweiz

- 100 Prozent Ökostrom aus Wasserkraft in allen Schweizer McDonald's-Restaurants.
- 45 Prozent weniger CO<sub>2</sub>-Emissionen bei der Produktion der Burger (2019 vs. 2009).



## Nachhaltige Logistik

### Pilotrestaurant Henschiken

- Null Emissionen vom grünen Wasserstoff-LKW, der die Zutaten ins McDonald's-Restaurant in Henschiken liefert.
- E-Ladeplätze für E-Autos und E-Bikes auf dem Parkplatz des McDonald's-Restaurants in Henschiken.

### Status quo Schweiz

- 55 Prozent der Transportkilometer legen die Güter von McDonald's Schweiz via Bahn in die Restaurants zurück.
- Insgesamt sind heute 64 Prozent der Transportkilometer CO<sub>2</sub>-neutral.

### Ziel bis 2025

- 70 Prozent der Güter werden CO<sub>2</sub>-neutral in die Restaurants transportiert.
- Bis 2022 E-Ladeplätze bei allen geeigneten McDrive-Restaurants anbieten.



## Einkauf und Angebot

### Status quo Schweiz

- 100 Prozent des Rindfleisches stammt seit 45 Jahren von Bell aus Oensingen (SO).
- 6'900 Schweizer Bauern liefern Zutaten für McDonald's Schweiz.
- 3.7 Millionen Fruchtportionen servieren die McDonald's-Restaurant pro Jahr.
- Jeder Pouletburger ist auch als vegetarische Variante erhältlich.

### Ziel bis 2025

- Den Rindfleischanteil nach RAUS-Standard mit regelmässigem Auslauf ins Freie von 66 auf 75 Prozent steigern.

