



Auch diesen Sommer Engpass an Schweizer Rindfleisch Für kurze Zeit teilweise Rindfleisch aus Österreich

Crissier, 30. Mai 2017 – Im Vergleich zum Vorjahr bringen die Schweizer Bauern
aktuell nochmals 10 Prozent weniger Kühe zum Viehhändler, was zu einem
5 erneuten Engpass an Schweizer Rindfleisch führt. Da Jahr für Jahr mehr
Schweizer Bauern ihren Betrieb einstellen und zugleich die Milchleistung pro Tier
immer effizienter wird, ist die Geburtenrate* bei den Milchrassen im Vergleich
zum Vorjahr wieder um 4 Prozent tiefer. Vor diesem Hintergrund sieht sich
McDonald's Schweiz veranlasst, einen Teil seines Bedarfs an Rindfleisch für ca.
10 10 Wochen via Bell aus Österreich zu ergänzen. Bei normaler Marktsituation setzt
McDonald's seit Jahren auf Schweizer Rindfleisch aus RAUS-Haltung.

«Wir beziehen über 80 Prozent unserer Zutaten wegen der Qualität und des
Geschmacks von Schweizer Lieferanten», erklärt Rainer Rufer, Head of Department
Supply Chain von McDonald's Schweiz. Wie im letzten Sommer reicht das Schweizer
15 Rindfleisch für die Selbstversorgung hierzulande nicht aus und entsprechend wird
zurzeit generell Rindfleisch zur Marktabdeckung importiert. «Aufgrund der aktuellen
Marktsituation ergänzen wir ab Mitte Juni via Bell für einen begrenzten Zeitraum von
ca. 10 Wochen unseren Bedarf mit rund 30 Prozent Rindfleisch aus Österreich. Dies
entspricht 6 Prozent des Jahresvolumens an Rindfleisch, die anderen 94 Prozent
20 beziehen wir weiter aus dem Inland», erläutert Rufer.

30 Prozent österreichisches Rindfleisch für 10 Wochen

«Da die Tierschutzstandards in Österreich höher als in der EU und ähnlich wie das
Schweizer Gesetz sind, haben wir uns bewusst für diese temporäre Alternative
entscheiden», erklärt Rainer Rufer. Das Rindfleisch wird in Tierhälften aus Österreich
25 eingeführt, von Bell in Oensingen (SO) verarbeitet und ergänzend zum Schweizer
Rindfleisch bei der Herstellung der Hackfleischplätzchen eingesetzt. Die
Rückverfolgbarkeit ist zu 100 Prozent gewährleistet und die Hackfleischplätzchen

durchlaufen in der Produktion weiterhin 80 Prüfkriterien. Diese Plätzchen werden für Hamburger, Cheeseburger und Big Mac verwendet und die Herkunft wie bisher transparent deklariert.

Anteil RAUS-Kühe weiter gesteigert

2016 hat McDonald's Schweiz 4'445 Tonnen Rindfleisch eingekauft, wobei mehr als 70 Prozent von Kühen stammten, die nach dem RAUS-Standard mit regelmässigem Auslauf ins Freie gehalten wurden. Dies entspricht einer Zunahme von gut 10 Prozent im Vergleich zu 2015. Der Bund verlangt in der RAUS-Verordnung von den Bauern, dass die Tiere im Sommer mindestens an 26 Tagen pro Monat und im Winter an 13 Tagen Weidegang oder Laufhof haben. Zusätzlich zum regulären Marktpreis bezahlt McDonald's den Schweizer Bauern für den RAUS-Standard eine Prämie pro Tier.

* Tierstatistik 2016 der Tierverkehrsdatenbank Schweiz:
https://www.identitas.ch/fileadmin/webmaster/pdf/Tierstatistik_definitiv.pdf

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

McDonald's Schweiz
Deborah Murith, Corporate Relations Manager
Tel. 021 631 12 30, E-Mail deborah.murith@ch.mcd.com
mediakit.mcdonalds.ch, Twitter: @McDSchweiz