



## **Mehr Fleisch von Kühen mit Auslauf für Big Mac & Co. Lebensmittel für 127 Millionen Franken im Inland eingekauft**

5 Crissier, im März 2017 – **Seit der Eröffnung des ersten Restaurants setzt McDonald's Schweiz auf eine nationale Einkaufspolitik und bezieht heute mehr als 80 Prozent seiner Zutaten von Schweizer Lieferanten. Seit 2013 setzt das Gastronomie-**  
**unternehmen für die Chicken McNuggets ausschliesslich Pouletfleisch nach Schweizer Tierschutzstandards aus der Bretagne und Ungarn ein. Und für das Frühstückangebot verwenden die Restaurants nur frische Schweizer Eier aus Freilandhaltung.**

10 «Ob Fleisch, Getreide oder Kartoffeln – wir wollen wissen, wer die landwirtschaftlichen Produkte wo und wie herstellt. Deshalb gehören 20 Lebensmittelhersteller und rund 10'000 Bauern von überall aus der Schweiz zu unseren Partnern. Oder anders gesagt: Unser Einkaufsvolumen für Lebensmittel von Schweizer Lieferanten betrug im letzten Jahr 127 Millionen Franken», erklärt Rainer Rufer, Head of Purchasing, Environment & Quality Assurance bei McDonald's Schweiz. Bereits den ersten Schweizer Big Mac vor 40 Jahren  
15 bereitete McDonald's mit Rindfleisch-Patties der Bell AG aus Oensingen zu. Auf der Website [mcdonalds.ch/ausfreudeamessen](http://mcdonalds.ch/ausfreudeamessen) sind vertiefte Porträts der Bauern sowie der 20 Schweizer Lieferanten zu finden.

### **Lückenlose Kontrollen vom Feld bis auf den Tisch**

20 Bis ins Detail festgelegte Abläufe und Kontrollen in den McDonald's Restaurants und bei den Lieferanten garantieren maximale Sicherheit bei den Lebensmitteln. Die Vorschriften zur Sicherstellung von Frische und Qualität von McDonald's gehören weltweit zu den strengsten im Gastgewerbe. Neben staatlichen Kontrollen lässt McDonald's Schweiz jedes Restaurant von akkreditierten Laboratorien viermal pro Jahr untersuchen. Jährlich werden  
25 in allen Restaurants mehr als 5'000 Analysen durchgeführt.

### **Tierwohl im Fokus**

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. Zusätzlich zum regulären Marktpreis bezahlt McDonald's den Schweizer Bauern für den RAUS-Standard, der sich deutlich von den Anforderungen der Schweizerischen Tierschutzgesetzgebung abhebt, eine Prämie pro Tier. „Wir sind stolz, dass 8'000 Schweizer Bauern jedes Jahr Rindfleisch für unseren Big Mac liefern“, fügt Rainer Rufer an. Seit fünf Jahren setzt das Gastronomieunternehmen gemeinsam mit Ospelt aus Sargans, dem Hersteller seiner Pouletprodukten, ein Tierwohlprojekt bei seinen französischen Pouletfleisch-Lieferanten um. McDonald's verlangt, dass bei den Hühnern die Schweizer Tierschutzstandards in Bezug auf Haltung, Fütterung und Besatzdichte eingehalten werden. Seit drei Jahren lässt McDonald's die Schweizer Tierschutzstandards auch bei seinem ungarischen Lieferanten umsetzen.

### **Ausgezeichnete Qualität**

Seit 1999 arbeitet McDonald's Schweiz mit der Vereinigung integriert produzierender Bäuerinnen und Bauern (IP-Suisse) zusammen. Neben einem Teil des Rapsöls bezieht das Unternehmen 100 Prozent des Mehls nach IP-Suisse-Standard. Seit 2003 setzt McDonald's Schweiz auf nachhaltig zertifizierten Kaffee. Und der Filet-O-Fish mit Hokifischfilets trägt das Gütesiegel des Marine Stewardship Council (MSC).

### **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](mailto:deborah.murith@ch.mcd.com)  
[www.mcdonalds.ch/mediakit](http://www.mcdonalds.ch/mediakit), Twitter: @McDSchweiz