



## **Più carne da manzi con uscita all'aperto per Big Mac & Co. Generi alimentari per 127 milioni di franchi acquistati nel Paese**

5 Crissier, marzo 2017 – Sin dall'apertura del primo ristorante, McDonald's Svizzera si basa su una politica degli acquisti nazionale e oggi acquista oltre l'80 per cento dei suoi ingredienti da fornitori svizzeri. Dal 2013, per i Chicken McNuggets, l'azienda della gastronomia utilizza esclusivamente carne di pollo dalla Bretagna (F) e dall'Ungheria, secondo gli standard svizzeri sulla protezione degli animali. E per l'offerta inerente alla colazione, i ristoranti utilizzano solo uova fresche svizzere da allevamento all'aperto.

10 “Sia che si tratti di carne, cereali o patate – vogliamo sapere con certezza chi produce i prodotti agricoli, dove e come. Ecco perché 20 produttori di generi alimentari e 10'000 contadini da tutta la Svizzera sono nostri partner. Oppure, detto altrimenti: l'importo per il volume d'acquisto di generi alimentari da fornitori svizzeri, lo scorso anno è stato di 127 milioni di franchi” spiega Rainer Rufer, Head of Purchasing, Environment & Quality Assurance presso McDonald's Svizzera. Già 40 anni fa McDonald's aveva preparato il primo Big Mac svizzero con polpette di carne di manzo fornite dalla Bell AG di Oensingen. Sul sito web [mcdonalds.ch/perilpiaceredimangiare](http://mcdonalds.ch/perilpiaceredimangiare) si possono trovare i ritratti completi di contadini e di 20 fornitori svizzeri.

### **Controlli completi dal campo alla tavola**

20 Procedure e controlli determinati sin nel dettaglio nei ristoranti McDonald's e presso i fornitori garantiscono la massima sicurezza dei generi alimentari. Le prescrizioni sulla garanzia di freschezza e qualità di McDonald's sono tra le più rigide al mondo nel settore della gastronomia. Oltre a controlli statali, McDonald's Svizzera consente a laboratori accreditati di visitare ogni ristorante quattro volte l'anno. Ogni anno, in tutti i ristoranti  
25 vengono eseguite più di 5'000 analisi.

### **Attenti al benessere degli animali**

Nel 2016, McDonald's Svizzera ha acquistato 4'445 tonnellate di carne di manzo, di cui oltre il 70 per cento proveniente da animali allevati secondo il programma URA con uscita regolare all'aperto. Questo dato corrisponde a un aumento di un buon 10 per cento rispetto al 2015. Oltre al regolare prezzo di mercato, McDonald's paga ai contadini svizzeri che si attengono allo standard URA, ancorato alle direttive della legislazione svizzera sulla protezione degli animali, un premio per animale. "Siamo fieri che ogni anno 8'000 contadini svizzeri ci forniscano la carne di manzo per i nostri Big Mac", osserva Rainer Rufer. Da cinque anni, in collaborazione con Ospelt di Sargans, l'azienda alimentare che si occupa dei prodotti a base di pollo, segue un progetto a favore del benessere degli animali applicato presso il suo fornitore francese di carne di pollo. McDonald's esige che per i polli vengano rispettati gli standard svizzeri sulla protezione degli animali per quanto concerne allevamento, alimentazione e densità. Da tre anni, McDonald's ha messo in atto gli standard svizzeri della protezione degli animali anche presso i propri fornitori ungheresi.

### **Qualità eccellente**

Dal 1999, McDonald's Svizzera collabora con l'associazione svizzera dei contadini e delle contadine che praticano la produzione integrata (IP-Suisse). Oltre ad una parte di olio di colza, l'azienda acquista il 100 per cento del grano secondo lo standard IP-Suisse. Dal 2003, McDonald's Svizzera utilizza solo caffè certificato per un commercio equo. E il Filet-O-Fish con filetto di pesce Hoki, inoltre, è certificato dal Marine Stewardship Council (MSC).

### **Per ulteriori informazioni:**

McDonald's Svizzera  
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: @McDSuisse