



**Grazie al progetto pilota lanciato cinque anni fa:**

**L'impegno di McDonald's Svizzera per il benessere dei polli si rivela un successo**

5 Crissier, 26 ottobre 2017 – **Dalla sua apertura avvenuta 40 anni fa, McDonald's Svizzera punta su una politica degli acquisti nazionale e acquista oltre l'80% dei propri ingredienti da fornitori locali. Per gli ingredienti provenienti dall'estero, l'azienda cura in modo altrettanto attento che vengano rispettate le norme di qualità elevata. Questo è il caso del petto di pollo, che non può essere coperto dal mercato locale. Cinque anni fa, McDonald's ha lanciato un progetto pilota in Francia volto a produrre carne di pollo secondo le norme svizzere sulla protezione degli animali. Oggi, la carne è ricavata da allevamenti che rispettano le rigorose norme applicate in Svizzera riguardanti la detenzione, l'alimentazione, la densità d'allevamento e l'illuminazione naturale.**

15 «I nostri ospiti e noi stessi diamo grande importanza al benessere degli animali. A fronte di una produzione svizzera insufficiente, cinque anni fa abbiamo cercato soluzioni per proporre del petto di pollo rispettando le norme svizzere sulla protezione degli animali», spiega Rainer Rufer, Head of Department Supply Chain presso McDonald's Svizzera. McDonald's ha sviluppato e attuato questo progetto pilota con il suo fornitore svizzero, la società Ospelt, che da oltre 15 anni produce a Sargans i Chicken McNuggets e le polpette di pollo.

**Collaborazione con Ospelt per migliorare il benessere degli animali**

25 «Grazie all'iniziativa e all'impegno di McDonald's, abbiamo potuto lanciare questo progetto pilota in Francia», sottolinea Olivier Enderli della società Ospelt. «Dal mese di marzo 2013, quindi qualche mese dopo il lancio, prodotti a base di pollo allevato in Bretagna secondo le norme svizzere hanno potuto essere forniti ai ristoranti. Alla fine del 2013, tutto il petto di pollo utilizzato per i Chicken McNuggets proveniva da questi allevamenti, per una cifra pari al 45% circa del bisogno totale di carne di pollo di McDonald's Svizzera». «Abbiamo

proseguito lo sviluppo di questa iniziativa con Ospelt e lo abbiamo implementato anche in allevamenti ungheresi. Nel 2016, il 97% delle 1'600 tonnellate della nostra carne di pollo  
30 rispettava le rigorose norme svizzere sulla protezione degli animali», aggiunge Rainer Rufer. Il 99% sarà verosimilmente raggiunto alla fine del 2017.

### **Allevamento conforme alle norme svizzere sulla protezione degli animali**

Gli allevamenti di pollo in Bretagna e in Ungheria devono rispettare le norme seguenti per McDonald's Svizzera:

- 35           ▪ allevamento al suolo con lettiera nel pollaio
- luce naturale nel pollaio
- periodo di oscurità di otto ore al giorno
- densità di occupazione di un massimo di 30 chili per metro quadrato
- anestesia degli animali al CO<sub>2</sub>
- 40           ▪ controlli del rispetto delle norme da parte di terzi

### **Nessun impiego preventivo di antibiotici**

McDonald's Svizzera vieta da sempre l'impiego di antibiotici o di ormoni volti a stimolare le prestazioni durante la fase dell'allevamento. Gli antibiotici utilizzati in caso di malattia degli animali vengono autorizzati per legge e vengono impiegati dai fornitori per il trattamento  
45 degli animali malati. Dal 2001, McDonald's Svizzera collabora con i suoi fornitori di pollo affinché sia costantemente ridotto il ricorso all'uso di antibiotici.

### **Sviluppo costante per migliorare il benessere degli animali**

«Lo sviluppo, l'innovazione e la considerazione dei desideri dei nostri ospiti fanno parte del nostro DNA», spiega Rainer Rufer. «Per questa ragione, continueremo a sostenere i nostri  
50 progetti a favore del benessere degli animali». McDonald's Svizzera intende creare un ambiente naturale nei pollai affinché gli animali vivano davvero secondo il loro istinto naturale, con la possibilità ad esempio di grattare e smuovere il terreno.

**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)

60

[mediakit.mcdonalds.ch](http://mediakit.mcdonalds.ch), Twitter: @McDSchweiz