



Dank Pilotversuch vor 5 Jahren:

Einsatz von McDonald's Schweiz fürs Tierwohl bei Poulet erfolgreich

Crissier, 26. Oktober 2017 – **Seit der Eröffnung vor 40 Jahren setzt McDonald's Schweiz auf eine nationale Einkaufspolitik und bezieht mehr als 80 Prozent seiner Zutaten von einheimischen Lieferanten. Auf dem Markt gibt es jedoch zu wenig Pouletbrustfleisch aus Schweizer Produktion, deshalb wird allgemein der Hauptteil importiert. Vor 5 Jahren startete McDonald's Schweiz in Frankreich den Pilotversuch für Pouletfleisch nach Schweizer Tierschutzstandards. Heute stammt das Fleisch von Hühnerbetrieben, welche diese strengeren Standards in Bezug auf Haltung, Fütterung, Besatzdichte und Tageslichtvorgaben einhalten.**

«Das Tierwohl ist für unsere Gäste und für uns wichtig, deshalb haben wir vor 5 Jahren nach Lösungen gesucht, um trotz der fehlenden Verfügbarkeit Pouletbrustfleisch nach einheimischen Tierschutzstandard anbieten zu können», erklärt Rainer Rufer, Einkaufsverantwortlicher von McDonald's Schweiz. McDonald's plante und setzte das Pilotprojekt mit seinem Lieferanten Ospelt um, der seit mehr als 15 Jahren die Chicken McNuggets und Poulet-Patties in Sargans herstellt.

Zusammenarbeit mit Ospelt für mehr Tierwohl

«Dank der Initiative und des Commitments von McDonald's konnten wir das Pilotprojekt in Frankreich starten», erklärt Olivier Enderli von Ospelt. «Wenige Monate nach dem Start konnten wir im März 2013 die ersten Pouletprodukte mit Fleisch nach Schweizer Standard aus der Bretagne liefern.» Ende 2013 stammte alles Brustfleisch für die Chicken McNuggets von diesen Betrieben, was damals rund 45 Prozent des Gesamtbedarfes an Pouletfleisch von McDonald's Schweiz entsprach. «Die Initiative haben wir mit Ospelt weiterentwickelt und auch Hühnerbetriebe in Ungarn umgestellt. 2016 erfüllten 97 Prozent der 1'600 Tonnen unseres Pouletfleisches den Schweizer Tierschutzstandard», fügt Rainer Rufer an. Ende 2017 werden es voraussichtlich 99 Prozent sein.

Haltung gemäss Schweizer Tierschutzstandards

Die Hühnerbetriebe in der Bretagne und in Ungarn müssen für McDonald's Schweiz diese Standards einhalten:

- 30 ▪ Bodenhaltung mit Streu im Stall
- Natürliches Licht im Stall
- Dunkelperiode von 8 Stunden pro Tag
- Besatzdichte von maximal 30 Kilogramm pro Quadratmeter
- Betäubung der Tiere mit CO₂
- 35 ▪ Kontrollen zur Einhaltung der Standards durch Dritte

Kein präventiver Einsatz von Antibiotika

McDonald's Schweiz erlaubt seit jeher kein Antibiotika und keine Hormone zur Leistungsförderung während der Aufzucht. Antibiotika zum Einsatz im Krankheitsfall der Tiere sind gesetzlich erlaubt und werden von den Lieferanten zur Behandlung kranker Tiere eingesetzt. McDonald's Schweiz arbeitet seit 2001 mit seinen Pouletlieferanten daran, diesen Einsatz konstant zu verringern.

Stetige Weiterentwicklung für mehr Tierwohl

«Weiterentwicklung, Innovation und Berücksichtigung der Wünsche unserer Gäste gehören zu unserer DNA», erklärt Rainer Rufer. «Aus diesem Grund werden wir unsere Tierwohlprojekte weiter fördern.» McDonald's Schweiz plant eine naturnähere Umgebung in den Ställen zu schaffen, damit die Tiere ihre natürlichen Triebe wie Scharren und Picken verstärkter ausleben können.

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

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