

04.06. 2021

McDonald's: Nächste Schritte zu weniger Plastik und mehr Recycling

Von PPS



Bild Rechte

McDonald's Suisse Restaurants Sàrl

Pilotrestaurant für nachhaltige Gastronomie von McDonald's Schweiz

Nächste Schritte zu weniger Plastik und mehr Recycling

(Crissier)(PPS) McDonald's Schweiz ist bereits wichtige Schritte zu einer nachhaltigeren Gastronomie gegangen: Ökostrom aus Wasserkraft, Treibstoff aus Altspeiseöl und Aufräumtouren für saubere Strassen. Einer der nächsten Schritte: nachhaltigere Verpackungen. Im heute eröffneten Umwelt-Pilotrestaurant in Hendschiken (AG) sammelt McDonald's vor der schweizweiten Einführung Erfahrungen zu neuen Verpackungen und weiteren Massnahmen. Im Umweltrestaurant in Hendschiken sind 98 Prozent der Speiseverpackungen ohne Plastik, ein grüner Wasserstoff-LKW bringt die Zutaten und Big Mac & Co. werden mit Ökostrom von der Solaranlage zubereitet.

Im Nachhaltigkeitsbericht 2021 hat McDonald's Schweiz seine Ziele bis 2025 für eine nachhaltige Gastronomie festgelegt, die das Unternehmen mit seinen 47

Lizenznehmern und Partnern verfolgt wird. Im Umweltbereich liegt der Fokus auf zwei Hauptthemen: Verpackung und Recycling sowie verbesserter Klimaschutz im Betrieb.

McDonald's der Zukunft: plastikfreie Verpackungen

«Es sind die kleinen, aber wichtigen Momente, die zählen – auch beim Umweltschutz. Heute gibt es bei uns Plastikdeckel mit Röhrli. Neu haben unsere Becher plastikfreie Deckel, durch die auch gleich getrunken werden kann, womit das Röhrli wegfällt. Und im Restaurant lassen wir die Deckel ganz weg. Denn wir wollen Plastik reduzieren und insgesamt weniger Ressourcen nutzen», erklärt Aglaë Strachwitz, Managing Director McDonald's Schweiz. Diese und weitere Verpackungserneuerungen sind in Hendschiken umgesetzt und werden schweizweit 2022 ausgerollt. «Bis 2025 soll der Plastikanteil bei den Speisverpackungen schweizweit noch maximal 2 Prozent betragen», fügt Aglaë Strachwitz an.

Neue Recyclingstation für Becher

Die Gäste können im McDonald's Hendschiken die Becher separat entsorgen und ihnen so ein zweites Leben schenken. «Aus den Bechern gewinnt unser Partner Axpo Kompogas Kompost und Biogas», erklärt Heinz Hänni, Umweltmanager McDonald's Schweiz. McDonald's schenkt in all seinen Küchen vielen Wertstoffen ein zweites Leben: Seit Beginn der 2000er-Jahre lässt das Unternehmen aus dem Altspeiseöl Biodiesel herstellen und aus den organischen Abfällen entsteht Biogas. «Die Lastwagen für die Feinverteilung unserer Güter fahren mit einem Anteil an Biodiesel oder Biogas. So schliesst sich ein Kreis», ergänzt Heinz Hänni.

Klimaneutrale Fahrt für Big Macs

Für das Umweltrestaurant in Hendschiken werden die Zutaten für Big Mac & Co. mit einem Wasserstoff-LKW ganz ohne Emissionen transportiert – der einzige Ausstoss ist Wasserdampf. Dieser grüne LKW beliefert auch weitere McDonald's-Restaurants in den Regionen Aargau, Basel, Bern und Zürich. Damit kommt McDonald's einem seiner Klimaziele rund um seinen Betrieb einen wirkungsvollen Schritt näher: Von

heute 64 Prozent sollen bis 2025 70 Prozent der Güter CO2-neutral in die Restaurants transportiert werden.

45 Prozent weniger CO2-Emissionen seit 2009

Die Reduktion des CO2-Ausstosses steht bei McDonald's generell im Fokus: Der Einkauf bei einheimischen Lieferanten führt zu kurzen Transportwegen und entsprechend tiefen CO2-Emissionen. Zudem legen die Güter von McDonald's 55 Prozent der Transportkilometer zu den Restaurants per Bahn zurück. Seit 2009 konnte McDonald's Schweiz dank dieser Massnahmen und dem Einsatz von Ökostrom aus Wasserkraft die CO2-Emissionen in den Restaurants um 45 Prozent reduzieren.

Ladeparkplätze für E-Autos und E-Bikes

«Wir erleichtern es auch unseren Gästen, CO2-neutral unterwegs zu sein: mit den Ladesteckdosen für E-Bikes und Ladeplätzen für E-Autos von GOFAST», erklärt Walter Schaub, der als selbständiger Unternehmer den McDonald's der Zukunft in Hendschiken im Lizenzvertrag führt. «Während dem Genuss eines Big Mac Menüs kann an der Schnellladestation Strom für rund 300 Kilometer getankt werden.» Bis 2022 wird es bei allen geeigneten Schweizer McDrives E-Ladeplätze geben.

Immer mehr vegetarische Varianten

Neben neuen Verpackungen und mehr Klimaschutz bietet McDonald's den Gästen seit Jahren die Wahl bei der Hauptzutat: Rind, Poulet, Fisch, Vegi oder Ei. 1996 hat McDonald's seinen ersten Vegi-Burger lanciert. Im letzten Jahr haben die Restaurants unter anderem ihr Angebot auf vier Vegi-Burger sowie einen Vegi Caesar Salat weiter ausgebaut.

Pressekontakt:

McDonald's Suisse Restaurants Sàrl
Case postale
CH-1023 Crissier

Deborah Murith, Head of Corporate Relations
Tel. 021 631 12 34

E-Mail [media.relations @ ch.mcd.com](mailto:media.relations@ch.mcd.com)

Kategorie

Handel & Finanzen & Wirtschaft

Source URL: <https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/mcdonalds-naechste-schritte-zu-weniger-plastik-und-mehr-recycling>