



McDonald's è la prima catena di ristorazione a definire obiettivi approvati da Science Based Target per ridurre le emissioni di gas serra

L'obiettivo è una riduzione di 150 milioni di tonnellate di emissioni entro il 2030

Milano 20 marzo 2018 – Oggi **McDonald's** annuncia che collaborerà con i propri licenziatari e fornitori per **ridurre entro il 2030 le emissioni di gas serra della rete di ristoranti e degli uffici del 36% rispetto al 2015**. Inoltre, sempre entro il 2030, attraverso uno sforzo congiunto con tutti i player coinvolti, McDonald's si impegna a ridurre del **31% rispetto al 2015** l'intensità delle emissioni (per tonnellata di alimenti e imballaggi) lungo tutta la supply chain. Il doppio obiettivo è stato approvato dal Science Based Targets initiative (SBTi).

Il Science Based Targets initiative (SBTi) è una collaborazione tra l'Istituto Mondiale di Ricerca, WWF, CDP (Carbon Disclosure Project) e il Patto Globale delle Nazioni Unite, che aiuta le aziende a determinare di quanto debbano tagliare le loro emissioni per contribuire alla sfida al cambiamento climatico proporzionalmente alle loro dimensioni.

Attraverso queste iniziative, **McDonald's intende ridurre di 150 milioni di tonnellate le sue emissioni di gas serra** in atmosfera entro il 2030. Questo equivarrebbe a **ritirare 32 milioni di autovetture** dalla strada per un intero anno, o a piantare **3,8 miliardi di alberi** e coltivarli per dieci anni. Questi obiettivi permetteranno a McDonald's di crescere senza aumentare le emissioni.

“Ognuno deve contribuire a creare un futuro migliore per il nostro pianeta. McDonald's ha deciso di fare la sua parte con questi due ambiziosi obiettivi per ridurre le emissioni di gas serra, impegnandosi nella sfida contro i cambiamenti climatici,” ha detto **Steve Easterbrook, Presidente e CEO di McDonald's**, che ha annunciato il piano con un video. “Per raggiungere questi obiettivi lavoreremo con i nostri fornitori per un approvvigionamento responsabile, promuoveremo le fonti rinnovabili e un uso più efficiente dell'energia, ridurremo i rifiuti e implementeremo il riciclaggio.”

Per raggiungere l'obiettivo, **McDonald's lavorerà lungo tutta la sua supply chain, gli uffici e i ristoranti introducendo miglioramenti innovativi** come luci al LED, strumenti ad alta efficienza nelle cucine, packaging riciclato o certificato, raccolta differenziata nei ristoranti, e supportando pratiche agricole sostenibili. Collaborando con migliaia di licenziatari, fornitori e produttori, **McDonald's lavorerà in maniera prioritaria sui segmenti maggiormente responsabili del suo carbon footprint: produzione di carne bovina, utilizzo di energia nei ristoranti e relative fonti, imballaggio e produzione di rifiuti**. Questi ambiti sommati tra loro rappresentano circa il 64% delle emissioni globali di McDonald's.

Basandosi sulla costante crescita dei programmi esistenti in materia di deforestazione, agricoltura ed efficienza energetica, **McDonald's e i suoi partner continueranno la ricerca di pratiche innovative per ridurre le emissioni di gas serra adottandole anche su scala locale**. McDonald's implementerà un sistema di misurazione, comunicando annualmente i suoi progressi, le sfide e i traguardi con l'obiettivo di impegnarsi al massimo verso la trasparenza.

“I progressi in ambito di sostenibilità ambientale non avvengono per caso, ma richiedono una serio impegno da parte di tutti noi” ha detto **Fred Krupp, Presidente dell'Environmental Defense Fund**.

Per ulteriori informazioni:

MSL Italia – ufficio stampa McDonald's

Anna Elena Carusone: annaelena.carusone@msslgroup.com – 02.77336271

Giovanni Fabbri: giovanni.fabbri@msslgroup.com – 02.77336412



“Come uno dei brand più conosciuti del pianeta, McDonald’s ha una buona opportunità per essere il promotore di questo cambiamento, e gli obiettivi ambiziosi che l’azienda si è posta saranno d’esempio per innovazioni, collaborazioni e soprattutto per riduzioni critiche dei gas serra nelle operazioni globali e nelle catene di approvvigionamento”.

L’attenzione di McDonald’s per la tutela del pianeta risale a quasi trent’anni fa, dalla creazione della partnership innovativa con l’Environmental Defense Fund (EDF). Più recentemente, nel 2014, McDonald’s ha rilasciato una dichiarazione in merito al clima e al consumo energetico che ha reso pubblica la visione dell’azienda sull’importanza di intraprendere azioni efficaci e collettive per contrastare i cambiamenti climatici. Nel 2015 è cresciuto ulteriormente l’impegno di McDonald’s contro la deforestazione, che si stima determini il 15% delle emissioni globali di gas serra, con nuove politiche che riguardano la propria supply chain.

“L’impatto di McDonald’s è su scala globale e questo annuncio è particolarmente importante perché impegna una delle aziende più grandi del mondo a ridurre scientificamente, lungo tutta la sua catena e in maniera significativa le proprie emissioni. Coincide inoltre con la scelta di entrare a far parte di We Are Still In, che comprende centinaia di altre aziende in tutti gli Stati Uniti” ha detto **Carter Roberts, Presidente e CEO del WWF negli Stati Uniti.** “Sebbene il settore privato non possa risolvere per intero il processo di cambiamento climatico del nostro pianeta, annunci significativi e collaborazioni come questa possono dare il via ai cambiamenti su larga scala di cui abbiamo veramente bisogno”.

La dichiarazione di questi obiettivi è il più recente passo di McDonald’s nel programma Scale for Good, che punta a fare leva sulle dimensioni e sulla capillarità dell’azienda per porsi come apripista di importanti cambiamenti su scala globale.

“Diventando la prima catena di ristoranti a definire un obiettivo sulle emissioni di gas serra su basi scientifiche McDonald’s sta diffondendo un importante messaggio e sta dimostrando di essere consapevole del fatto che per crescere non è necessario aumentare il proprio livello di emissioni,” – **commenta Andrew Steer, Presidente & CEO, World Resource Institute,** uno dei partner dell’iniziativa legati al Science Based Targets. “Lavorando con i suoi fornitori per l’adozione di pratiche agricole che riducano gli sprechi, McDonald’s tratterà un percorso migliore per i propri licenziatari, clienti e per l’ambiente. Il WRI sta incoraggiando McDonald’s a cercare nuove opportunità per rivedere il suo modello di business e la sua catena del valore in base alle limitate risorse del pianeta. Supporteremo l’azienda nella definizione di strategie che portino alla creazione di un pianeta più sostenibile”

Grazie ad anni di impegno nel settore, **nel 2017 McDonald’s ha pubblicato i suoi obiettivi per il 2020 sulla sostenibilità delle carni.** Questo significa aver compiuto un nuovo passo nella collaborazione con i produttori di carne per identificare e condividere le pratiche più sostenibili nella produzione.

A inizio 2018 McDonald’s ha dichiarato il proprio **impegno nei confronti delle famiglie e la definizione di nuovi obiettivi in termini di packaging e riciclaggio.**

In proposito, circa due mesi fa l’azienda ha chiarato a livello globale che entro il 2025 il 100% del proprio packaging proverrà da fonti rinnovabili, riciclate o certificate.

In merito a questo impegno, **l’Italia è uno dei paesi più avanti al mondo, perché il packaging di carta proviene già al 100% da fonti rinnovabili,** contro il 64% di media globale. Inoltre, da tempo l’azienda è attenta alla sostenibilità anche nel limitare l’impatto dei propri ristoranti.

Per ulteriori informazioni:

MSL Italia – ufficio stampa McDonald’s

Anna Elena Carusone: annaelena.carusone@mslgroup.com – 02.77336271

Giovanni Fabbri: giovanni.fabbri@mslgroup.com – 02.77336412



Infatti, nel **2014** è nata la **collaborazione** con l'agenzia **CasaClima**, una struttura pubblica che si occupa di certificazione energetica e di qualità nel settore edilizio.

In Italia McDonald's è stata la prima catena di ristorazione a collaborare con CasaClima con l'obiettivo di ridurre gli impatti sull'ambiente e sulla salute e il benessere delle persone della propria rete. **Il primo ristorante a ottenere questa certificazione** è stato quello a **San Giovanni Lupatoto, in provincia di Verona**, che ha avuto il ruolo di apripista per questa tipologia di locali. Da allora infatti tutti i nuovi ristoranti Drive (le classiche "casette" freestanding) vengono realizzati secondo lo standard CasaClima: si tratta di circa venti ristoranti ogni anno

Questi edifici sono realizzati con **strutture portanti in calcestruzzo cellulare**, un prodotto composto di sabbia e quindi al **100% riciclabile**. Ma tante sono le importanti innovazioni che li caratterizzano nell'impegno per la sostenibilità, come i **vetri basso emissivi** per un maggiore **isolamento termico**; i **convogliatori di luce naturale**, che riducono sensibilmente l'utilizzo di luce artificiale; gli **impianti fotovoltaici**, per illuminazione e riscaldamento dell'acqua; i **condizionatori** di ultima generazione e le **vasche di accumulo dell'acqua piovana**, utilizzata per l'irrigazione del giardino e per gli scarichi dei servizi igienici.

Informazioni su McDonald's - McDonald's è il principale rivenditore al mondo di prodotti alimentari con oltre 37.000 punti vendita in oltre 100 paesi. Oltre il 90% dei ristoranti McDonald's in tutto il mondo sono di proprietà e gestiti da uomini e donne d'affari locali indipendenti.

Per ulteriori informazioni:

MSL Italia – ufficio stampa McDonald's

Anna Elena Carusone: annaelena.carusone@msslgroup.com – 02.77336271

Giovanni Fabbri: giovanni.fabbri@msslgroup.com – 02.77336412