

McDonald's
Portugal

O Planeta



O nosso compromisso com o Planeta

Estamos aqui para cuidar, preservar e escrever uma história mais sustentável para as comunidades do presente e do futuro. Queremos ser parte da solução no desafio conjunto da sustentabilidade e, para isso, usamos a nossa escala para fazer a diferença, **acelerando soluções circulares e evitando o desperdício**.

Desenvolvemos e implementamos medidas de **conservação de recursos naturais**, com vista a **reduzir o impacto ambiental** da nossa atividade.

Algumas das nossas principais preocupações:

- Promover a melhoria contínua do desempenho ambiental e **prevenção da poluição**
- Cumprir os **requisitos legais ambientais** aplicáveis e outros requisitos ambientais subscritos pela empresa
- **Reduzir** e controlar os **consumos energéticos e de matérias-primas**
- **Otimizar recursos**, principalmente no uso de materiais reciclados/recicláveis
- **Reduzir emissões** de odores e de ruído
- **Diminuir produção de Resíduos Sólidos** através da redução do seu volume e recuperação de materiais secundários
- Aplicar os princípios de **gestão de resíduos de embalagens** dando-lhes destinos finais adequados.

Fique a conhecer a nossa política de sustentabilidade ambiental [aqui](#).



Ao longo dos últimos anos, temos vindo a testar um conjunto de novas soluções em prol da **redução do consumo energético**, nomeadamente, nos novos restaurantes.

Paralelamente, estamos a trabalhar na produção de energia através da colocação de painéis fotovoltaicos nos restaurantes elegíveis.



Sabia que...

O chão do PlayPlace dos nossos restaurantes é feito de pneus reciclados?

A nossa estratégia para a gestão de resíduos

Reduzir



Os materiais utilizados nas nossas embalagens, retirando, sempre que possível, materiais desnecessários ou acessórios, sem comprometer o seu desempenho.

Repensar



As nossas embalagens, privilegiando matérias primas provenientes de fontes renováveis, certificadas e/ou recicladas.

Reciclar



As nossas embalagens e resíduos, promovendo a sua correta separação e encaminhamento nos restaurantes.

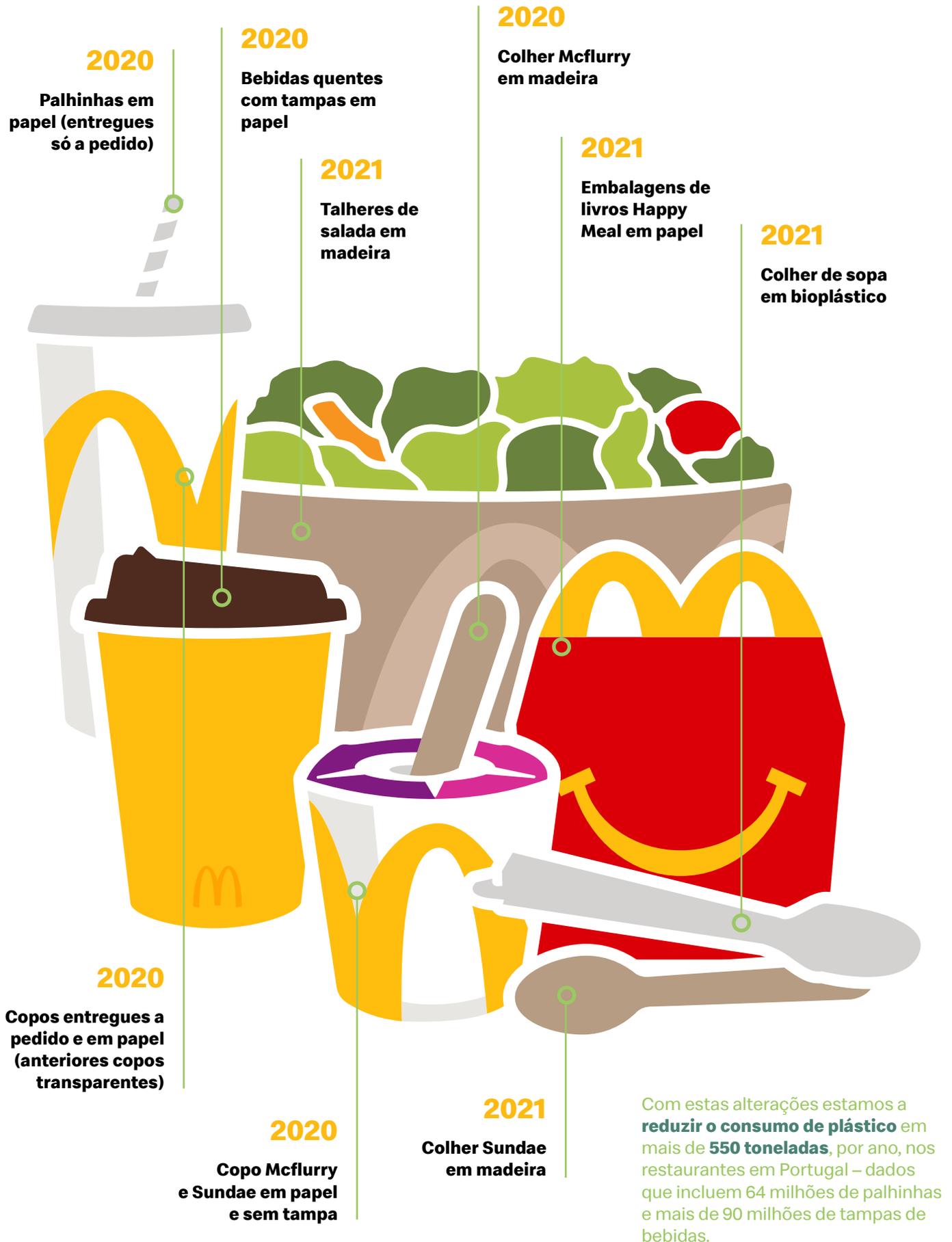
Reutilizar



Ao introduzir mais matéria-prima reciclada nas nossas embalagens e ao promover a circularidade dos nossos resíduos, alimentares e não alimentares.

Hoje, **100%** das nossas embalagens de papel e cartão são certificadas pela Forest Stewardship Council (FSC).

O que já fizemos



Há sempre um M em compromisso



- Promover a separação de resíduos nos nossos restaurantes com a introdução de novos ecopontos



- Monitorizar de forma regular os nossos indicadores ambientais, como o consumo de água e energia



- Privilegiar parceiros nacionais para a compra de bens, matérias primas e serviços



- Atuar com transparência, sendo anualmente emitido um relatório de desempenho ambiental por restaurante



- Evitar o desperdício ao oferecer ketchup e palhinhas apenas a pedido



- Promover a circularidade das nossas embalagens e resíduos, sendo disso exemplo o projeto de reciclagem dos nossos óleos alimentares usados



- Trabalhar com parceiros tão exigentes quanto nós no que respeita à criação e adoção de soluções ambientalmente responsáveis



- Promover rondas diárias para a limpeza de resíduos nas imediações dos restaurantes

A nível global e local, temos o compromisso de reduzir as emissões de gases de efeito de estufa nos restaurantes e escritórios, bem como a intensidade de emissões em toda a cadeia de distribuição em 50,4%, e reduzir em 16% a emissão de gases de efeito de estufa relativos à produção de carne de vaca e frango, até 2030.

A McDonald's foi a primeira marca de restauração em serviço rápido a certificar o Sistema de Gestão Ambiental (SGA) de todos os restaurantes, de acordo com a norma de referência ambiental ISO 14001. Este processo garante a monitorização regular dos indicadores ambientais, como o consumo de água ou de energia, respetivo registo e acompanhamento, sendo anualmente emitido um relatório de desempenho ambiental por restaurante.

Cuidamos do nosso espaço...

Em 2014, a McDonald's concluiu um ciclo de remodelação de restaurantes no qual procurou, sempre que possível, contratar empresas nacionais. Foram selecionados e aplicados materiais de construção sustentáveis e equipamentos e tecnologia eficientes energeticamente, sobretudo no que respeita à iluminação 100% LED, sistema de gestão centralizado de energia, máxima exigência sobre a eficiência energética dos sistemas de climatização e ventilação, de refrigeração de fritadeiras e grelhadores, bem como para o consumo de água.

Mais recentemente, desde 2022, temos vindo a implementar nos restaurantes novos e remodelados a partir desse ano um conjunto de inovações em prol da transição energética bem como implementados novos ecopontos para a separação de resíduos.

... e do espaço que nos rodeia

Efetuamos rondas diárias para a limpeza de resíduos nas imediações dos restaurantes. Mediante as necessidades, cada restaurante mobiliza uma patrulha de limpeza, identifica uma área de atuação e define o horário e a periodicidade das intervenções.

Ecoeficiência das operações e mobilidade verde: Uma missão comum

1. Em cooperação com os franquizados McDonald's, utilizamos painéis solares térmicos para o aquecimento de água e painéis fotovoltaicos para a produção de energia. Cada restaurante equipado com estes painéis prevê produzir, em média, 6.000 Kwh de energia elétrica por ano. Em 2023, garantimos 180.000 kwh de produção de energia elétrica.

2. Estamos num processo de transição de 100% da frota do escritório para modelos elétricos e, atualmente, esse objetivo já se encontra cumprido a 70%.



Olhamos para o futuro

Pretendemos instalar, até 2025, carregadores elétricos em todos os restaurantes McDrive do país, elegíveis para tal.

Com a criação desta rede de carregadores de veículos elétricos e híbridos em vários pontos do país, a McDonald's pretende promover esta forma de mobilidade junto da comunidade, encorajando e facilitando a adoção de comportamentos mais sustentáveis.

