



## 营养改善

### 棕榈油

我们全球营养策略的其中一个目标是在未来两年内逐步淘汰棕榈油。我们一直朝着这个目标努力，直至今天，我们全球百分之七十的餐馆都不使用棕榈油作食用油。



我们仍然致力于实施全球性的营养政策，包括停止使用棕榈油煮食。在 2015 年，环保棕榈油政策生效，要求不符合我们营养政策的市场为转用可持续棕榈油订下时间表。

### 肯德基

自四年前，英国和爱尔兰的肯德基逐步以葵花籽油，菜籽油和大豆油代替产品中的棕榈油。首先，他们在 2011 年起停用棕榈油作炸油，转用高油酸菜籽油和葵花籽油。

\* 在 2015 年 2 月，肯德基完成了从所有英国和爱尔兰肯德基产品中除去棕榈油。结果他们从煎炸油、鸡肉、面包、玉米饼、炸薯条、薯饼、香热粟米和巧克力酱中去除超过 4,521 公吨棕榈油。这意味着他们已经减少 1,763,268 公斤的饱和脂肪 – 那相等于减少了七百万包（250g）黄油/猪油。

\* 澳大利亚肯德基在 2012 年 5 月引入了芥花籽油来替换环保来源的棕榈油来烹饪他们现点现做的菜式。澳大利亚肯德基与供应商在多方面合作将棕榈油从所有鸡块，鸡米花，薯饼和炸薯条的煎炸过程中除去。

\* 在 2013 年 12 月，法国肯德基逐步淘汰了棕榈油，转用由葵花籽油和菜籽油混合成的新油。其余仍在使用棕榈油的市场正在审查和测试其他替代品。

\* 在 2014 年底，德国肯德基也逐步淘汰棕榈油作为食用油，使用一种有较高含量不饱和脂肪酸的葵花籽油和菜籽油的混合油。此外，他们的炸薯条是用不含棕榈油的混合油预炸。

### 必胜客

\* 澳大利亚必胜客不用任何棕榈油烹饪。有些产品可能仍含有棕榈油作为次要成分，但这些都来自可持续棕榈油圆桌倡议组织(RSPO)认证的来源。

### 塔可钟

塔可钟承诺 2015 年底前落实只使用可持续棕榈油的食材，以 RSPO 可持续棕榈油或其他油，如芥花籽油，替代不可持续的棕榈油。他们与供应商确保用百分之一百芥花籽油制作薯饼。