



Pressmeddelande 2011-10-07

Den första Öppna gården i Alingsås:

”Ett unikt samarbete för lokal tillväxt”

Säkra den framtida råvaruleveransen från svenskt lantbruk. Det är det långsiktiga målet i [McDonald's](#) satsning [Öppna gårdar](#) som gick av stapeln för första gången i Alingsåstrakterna, på Arlabönderna och bröderna Tobias och Kristoffer Kullingsjös ekologiska mjölkgård i Rensvist. Riksdagsledamöter, lokalpolitiker och några av McDonald's gäster var på plats.

Gästerna som var med på aktiviteten fick följa matens väg från bondgård till restaurang. På Henrik Bonas restaurang fick gästerna se hur hamburgarna tillagas i restaurangköket. Gästerna åkte därefter till Tobias och Kristoffer Kullingsjös ekologiska mjölkgård utanför Vårgårda för att titta på gårdens verksamhet och få se hur ekologisk mjölkproduktion ser ut. Tobias och Kristoffer är medlemmar i Arla och två av de över 1000 bönder som levererar mat till McDonald's i Sverige.

– Som lokal företagare i Alingsås är det självklart för mig att stödja lokal produktion, en levande landsbygd och öppna landskap. Initiativet Öppna gårdar handlar om att visa gästerna ursprunget och kvaliteten i våra råvaror genom att lyfta fram bonden. Det är även ett sätt att gynna det lokala näringslivet, säger franchisetagaren Henrik Bona.

Under hösten kommer några av de över 1000 svenska bönder som samarbetar med McDonald's runt om i Sverige att öppna upp sina gårdar för besök, tillsammans med [McDonald's lokala franchisetagare](#). Öppna gårdar är ett sätt att göra gästerna medvetna om [ursprunget och kvaliteten i den mat som serveras på restaurangerna](#). Det är en av [flera satsningar](#) som McDonald's genomför för att lyfta fram mervärdet i det svenska lantbruket och i förlängningen bidra till ett livskraftigt svenskt lantbruk.

– Mjök är något som alla kan relatera till och mjök engagerar. Som bonde har vi höga krav på djurskydd, djurhälsa, hygien och miljövänliga produktionsmetoder. För mig är det självklart att en välmående mjökko producerar mer mjök av högre kvalitet. Öppna gårdar ger mig möjligheten att själv kunna prata om detta med politiker och allmänhet, säger Tobias Kullingsjö, Arlabonde i Vårgårda med ekologisk mjökproduktion.

McDonald's är idag restaurangbranschens enskilt största inköpare av svenskt nötkött och även en stor inköpare av andra lokala jordbruksprodukter. Sedan 1995 har McDonald's serverat ekologisk mjök producerad av svenska bönder på sina restauranger i Sverige.

För mer information, kontakta:

Frida Berg, presschef på McDonald's, mobil: 070-354 8505, e-post: frida.berg@se.mcd.com. Eller läs mer om Öppna gårdar på: www.mcdonalds.se/bonde

Pressbilder kommer att läggas upp på [Flickr](#) efter helgen.

Om McDonald's i Sverige

Med 221 restauranger från norr till söder är McDonald's Sveriges ledande restaurangkedja. Varje dag besöker ca 440 000 gäster någon av våra restauranger. Ca 80 procent av restaurangerna ägs och drivs lokalt av egna företagare. McDonald's är idag restaurangbranschens enskilt största inköpare av svenskt nötkött och även en stor inköpare av andra jordbruksprodukter.