

Brunn am Gebirge, 9.10.2015

Vorzeigebetrieb liefert Tiroler Qualitätsprodukt:

Erste McDonald's Rinder-Flagship Farm in Österreich

Saftige Wiesen mit Blick auf den Wilden Kaiser, ein heller und luftiger Stall und die ruhige Lage im Tiroler Bergland, die auch Touristen schätzen: Das ist der Schörgererhof von Familie Lindner in Oberndorf bei Kitzbühel. Als Partner von McDonald's Österreich liefert der Betrieb Tiroler Qualitätsrindfleisch an den Systemgastronomie-Marktführer. Kürzlich wurde der Hof als europaweiter Vorzeigebetrieb und erste Rinder-Flagship Farm Österreichs ausgezeichnet.

Als Flagship Farm werden europaweit Partnerbetriebe von McDonald's ausgezeichnet, die eine zeitgemäße und moderne Landwirtschaft betreiben und durch beste agrarische Praxis auffallen. Sie liefern nicht nur qualitativ hochwertige Lebensmittel, sondern legen den Fokus auch besonders auf verantwortungsvolle Tierhaltung und Landbewirtschaftung. Das von McDonald's Europa in Zusammenarbeit mit der Food Animal Initiative (FAI) entwickelte Programm gibt strenge Qualitätsrichtlinien vor, die der Schörgererhof umfassend erfüllt.

„McDonald's Österreich setzt auf starke regionale Partner und heimische Produkte. Einen großen Teil unserer Zutaten beziehen wir von Betrieben aus Österreich. Der Schörgererhof steht als Aushängeschild für rund 27.000 heimischen Rinderbauern, die als unsere Produzenten beste Qualität liefern. Diese Qualität können unsere Gäste in den McDonald's Produkten auch schmecken“, so Ursula Riegler, Unternehmenssprecherin von McDonald's Österreich.

1

Flagship Farm Schörgererhof

Die Brüder Stefan und Andreas Lindner bieten ihren Pinzgauer Rindern ein möglichst natürliches Umfeld: Im lichtdurchfluteten Laufstall können sich die Tiere frei bewegen und genießen zudem während der Sommermonate auch den Auslauf auf der Weide. Das tiefe Strohbett, Rückenbürsten und die Kuhdusche im Sommer sowie die artgerechte Fütterung und Gestaltung der Laufflächen sorgen für höchste Standards in der Tierhaltung. Neben dieser Infrastruktur zeichnen den Tiroler Betrieb noch viele weitere Maßnahmen als Vorbild aus. So sorgt eine Hackschnitzelheizung in Kombination mit einer Fotovoltaikanlage dafür, dass der Hof seinen Energiebedarf selbst decken kann, in der Forst- und Weidebewirtschaftung fördern die Lindners Biodiversität und unterstützen aktiv die Bodengesundheit. Die Schörgerer Milchkühe fressen ausschließlich zertifiziert gentechnikfreies Futter, damit nimmt der Hof auch am M-Rind-Programm teil. Das von McDonald's Österreich gemeinsam mit OSI Food Solutions und der ARGE Rind initiierte Qualitätssicherungsprogramm fordert von den aktuell rund 11.300 teilnehmenden Betrieben

Rückfragehinweis

McDonald's Österreich | Mag. Ursula Riegler | Unternehmenssprecherin, Department Head Communications & Corporate Responsibility | Tel. 02236-3070-6439, 0664-85 34 999 | E-Mail: ursula.riegler@at.mcd.com | facebook: www.facebook.com/mcdonaldsaustria | twitter: [McDonaldsAT](https://twitter.com/McDonaldsAT) | youtube: [McDonaldsAT](https://www.youtube.com/McDonaldsAT) | instagram: [mcdonalds_austria](https://www.instagram.com/mcdonalds_austria) | Website: www.mcdonalds.at

McDonald's Franchise GmbH | Campus 21, Liebermannstraße A01601, A-2345 Brunn am Gebirge | Tel. 02236-3070-0, Telefax 02236-3070-6403 | Firmenbuch Nr. 40540 v Landesgericht Wr. Neustadt | UID Nr. ATU36975500 | www.mcdonalds.at

besonders strenge Standards im Sinne der Tiergesundheit und bringt den Bauern Mehrerlöse von bis zu 100 Euro pro Schlachtkuh.

100 Prozent österreichisches Rindfleisch

McDonald's Österreich bezieht jährlich über 6.000 Tonnen Rindfleisch für die Produktion der Fleisch-Patties für Big Mac & Co. Dieses Fleisch stammt zu 100 Prozent von heimischen Landwirten. Wie auch Pommes Frites, Eier, Gebäck und Speiseeis bei McDonald's Österreich ist das Rindfleisch mit dem AMA-Gütesiegel ausgezeichnet. Für die Patties wird ausschließlich Muskelfleisch verarbeitet, dabei kommen keine Zusatzstoffe oder künstliche Geschmacksverstärker zum Einsatz. Die Firma OSI Food Solutions in Enns faschert das Fleisch und formt es. Anschließend wird es tiefgekühlt und kommt in die Restaurants, dort werden die Patties ohne Zugabe von Fett gegrillt und nur mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Weitere Informationen auf www.mcdonalds.at, www.flagshipfarms.eu und www.m-rind.at

Über McDonald's Österreich

McDonald's Österreich betreibt aktuell 195 Restaurants und beschäftigt 9.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Das Unternehmen erwirtschaftete im Jahr 2014 einen Umsatz von 562 Millionen Euro. Die für das gesamte Produktsortiment verwendeten Rohstoffe stammen zu einem überwiegenden Teil aus Österreich und McDonald's ist der größte Gastronomie-Partner der österreichischen Landwirtschaft. 2014 wurden in 194 Restaurants 158 Millionen Gäste begrüßt. Weitere Informationen auf www.mcdonalds.at

Rückfragehinweis

McDonald's Österreich | Mag. Ursula Riegler | Unternehmenssprecherin, Department Head Communications & Corporate Responsibility | Tel. 02236-3070-6439, 0664-85 34 999 | E-Mail: ursula.riegler@at.mcd.com | facebook: www.facebook.com/mcdonaldsaustria | twitter: [McDonaldsAT](https://twitter.com/McDonaldsAT) | youtube: [McDonaldsAT](https://www.youtube.com/McDonaldsAT) | instagram: [mcdonalds_austria](https://www.instagram.com/mcdonalds_austria) | Website: www.mcdonalds.at