**Succesvolle Open Markt in Antwerpen:**

**Producenten en consumenten ontmoeten elkaar**

**Antwerpen, 10 september 2014 - Vandaag vindt de allereerste Open Markt plaats in Antwerpen waarop franchisenemer Peter Verhelst talloze enthousiaste consumenten verwelkomt. De producenten van McDonald’s België vertellen er hun verhaal: hoe selecteren ze de kwaliteitsingrediënten, welke kwaliteitscontroles worden er gevoerd op de ingrediënten en hoe gaat het productieproces van de verschillende ingrediënten in zijn werk? Op de Open Markt kom je dit en nog veel meer te weten.**

Consumenten vragen de dag van vandaag steeds meer informatie en transparantie over de kwaliteit van voedingsmiddelen en hoe ze klaargemaakt worden. Wie kan dit verhaal beter vertellen dan onze eigen producenten? Net daarom nemen zij vandaag het woord. Vol passie delen zij hun kennis en leggen ze uit welke weg hun product aflegt vooraleer het op de plateau van de consument terecht komt.

Op deze Open Markt zijn er **zes producenten** aanwezig: Van Gorp Greenfood voor de groenten, McKey Keystone Foods voor het vlees, Guenther Bakeries Belgium voor het brood, Lamb Weston voor de aardappelen, JUST voor het fruit en Friesland Campina voor de zuivelproducten. Elke producent heeft zijn eigen marktkraam waarin het productieproces van de verschillende ingrediënten, de kwaliteitscontroles, de selectie van de ingrediënten e.d. uit de doeken gedaan wordt. Op deze manier krijgen bezoekers een antwoord op al hun vragen. Aan elk kraam wacht de kinderen en hun ouders een leuke activiteit over één van de ingrediënten: de bereidingsfasen van brood in de juiste volgorde leggen, een speelgoedkoe melken, appeltjes plukken zoals eendjes vissen op de kermis, enz. Om er thuis nog meer over te leren, werd speciaal een educatief kinderboekje samengesteld. Daarin wordt op een speelse en toegankelijke manier uit de doeken gedaan hoe de verschillende groenten en fruit groeien, hoe brood gemaakt wordt e.d. Dankzij de spelletjes die erin verwerkt zijn, ontdekken kinderen op een actieve manier waar hun voedsel vandaan komt.

Sinds 2005 kan iedereen de keukens bezoeken van alle Belgische McDonald’s restaurants. Ook op deze Open Markten kan iedereen dus een kijkje nemen in de keuken om zo het volledige traject te volgen, van op ’t veld tot op de plateau.

\*\*\*

**Voor meer informatie, gelieve contact op te nemen met:**

Kristel Muls – McDonald’s België – 02 716 04 50

Isabelle Verdeyen – PRIDE – 0486 89 38 62 – [isabelle.verdeyen@pr-ide.be](mailto:isabelle.verdeyen@pr-ide.be)

Colette De Raedt – PRIDE – 0489 93 64 52 - [colette.de.raedt@pr-ide.be](mailto:colette.de.raedt@pr-ide.be)

**Over McDonald’s België.**67 van de 68 Belgische McDonald's restaurants staan onder leiding van 22 franchisenemers. McDonald’s België en haar franchisenemers kondigden ter gelegenheid van de 35e verjaardag in maart 2013, 500 nieuwe arbeidsplaatsen en een investering van €60 miljoen aan tegen einde 2015. Het bedrijf onderscheidt zich door te investeren in mensen, innovaties en milieu.