



PRESSEINFORMATION

Familienfest im Burgis Neubau

Neumarkter Knödelspezialist feiert mit Mitarbeitern und Jubilaren neuen Standort

Neumarkt, 16. April 2018 – Am vergangenen Samstag ging es beim Neumarkter Knödelspezialisten Burgis rund: Die 130 Mitarbeiter wurden mit ihren Familien in das neue Produktions- und Bürogebäude im Gewerbegebiet Stauf Süd II eingeladen, um ihren zukünftigen Arbeitsplatz zu besichtigen und dieses besondere Ereignis zu feiern. Zudem wurde in diesem Rahmen drei Jubilaren mit jeweils 25 Jahren Betriebszugehörigkeit gebührend Anerkennung gezollt und zwei Mitarbeiter in den Ruhestand verabschiedet. Die ersten Knödel sollen im Sommer im neuen Burgis Werk vom Band rollen.

Das Neumarkter Familienunternehmen Burgis hatte am vergangenen Samstag allen Grund zum Feiern: Der Neubau des Produktions- und Bürogebäudes im Kartoffelweg 1 steht kurz vor der endgültigen Fertigstellung und so ließen es sich Christina Dietmayr und ihr Cousin Timo Burger, Geschäftsführung von Burgis, nicht nehmen, ihre Mitarbeiter zu einem Familienfest einzuladen. Nach einem zünftigen Weißwurstfrühstück blickten sie gemeinsam mit den Mitarbeitern auf die Entstehung des Neubaus zurück – vom Spatenstich im März 2017 über die einzelnen Bauabschnitte bis hin zum aktuellen Status quo. Darüber hinaus gaben sie auch einen Einblick in die technischen Neuerungen im Neubau. Diese ermöglichen, auch weiterhin als konzernunabhängiges Unternehmen Lebensmittel aus regionalen Zutaten mit höchster Qualität zu produzieren. „Es ist für uns etwas ganz Besonderes, nach so vielen Jahren der Planung im neuen Gebäude zu stehen und unsere Mitarbeiter zu beobachten, wie sie ihre neuen Arbeitsplätze erkunden“, so Timo Burger. Neben einer ausführlichen Besichtigung des Gebäudes, dessen Herzstück die Produktion mit drei Produktionslinien ist, wurden auch drei langjährige Mitarbeiter geehrt: Hildegard Geitner (Personal), Djine Sacko (Produktion, Abteilung geformte Knödel) und Michael Feige (Produktion, Abteilung Kloßteig) sind Burgis seit 25 Jahren treu. Konstantin Karp (Werkstatt, 19 Jahre Betriebszugehörigkeit) und Valentina Karp (Produktion, 20 Jahre



Betriebszugehörigkeit) wurden zudem in den Ruhestand verabschiedet. Auch die Mitarbeiter hatten eine Überraschung für die Geschäftsleitung parat und pflanzten eine Linde, die für Heimat, Zusammenhalt und Wachstum stehen soll. Dazu passend gab es noch eine Bank mit Burgis Gravur. Dank des regionalen Partyservices Wahler und dem Familienzentrum Neumarkt e.V. war für das leibliche Wohl und die Unterhaltung der Kleinsten bestens gesorgt.

Bildunterschriften:

Feierliche Ehrung beim Mitarbeiterfest (v.l.n.r.) Timo Burger (Geschäftsführung Burgis), Konstantin Karp, Djine Sacko, Michael Feige, Hildegard Geitner, Valentina Karp, Christina Dietmayr (Geschäftsführung Burgis)

Timo Burger und Christina Dietmayr (beide Geschäftsführung Burgis) freuten sich sehr über das Geschenk ihrer Mitarbeiter: eine Linde und eine passende Bank mit Gravur.

(Fotos: Burgis)

Knödelspezialist Burgis

Das Familienunternehmen Burgis steht für Knödelspezialitäten aus regionalen Rohstoffen. Seit über 80 Jahren produziert die Familie der heutigen Geschäftsleitung, Christina Dietmayr und ihr Cousin Timo Burger, Lebensmittel. In den Sechzigerjahren produzierte ihre Großmutter den ersten „halb fertigen“ Kloßteig. Ihr damals innovativer Gedanke, rohen Kloßteig herzustellen, der im Haushalt durch gekochte Kartoffeln ergänzt wird, führte zum Ursprungsprodukt von Burgis, dem „rohen Kloßteig“ in der blauen Rolle. Eine Erfindung, die für die Zubereitung des sonntäglichen Familienessens eine große Erleichterung bedeutete. Bis heute zeichnet Burgis diese Innovationskraft aus. Benno Weiß und Heinrich Burger brachten den ersten kochfertigen Kloßteig auf den Markt, bauten das Geschäft in Neumarkt i.d.OPf. weiter aus und übergaben das Unternehmen 2010 an die nächste Generation. Seit dieser Zeit wurde die Marke Burgis sukzessive aufgebaut: Ehrliche Knödelprodukten aus regionalen Rohstoffen! Derzeit beschäftigen Christina



Dietmayr und Timo Burger mehr als 100 Angestellte in Produktion und Verwaltung – darunter viele langjährige Fachkräfte. Als Hauptrohstoff für viele Burgis-Produkte wie beispielsweise den klassischen Kloßteig spielt die Kartoffel eine wichtige Rolle im Unternehmen und dem unternehmerischen Handeln. Zwei regionale Erzeugergemeinschaften mit insgesamt über 70 Landwirten stellen sicher, dass alle Burgis-Produkte durchgängig mit „Geprüfte Qualität – Bayern“ ausgezeichnet werden. Handverlesene, beste Bauernkartoffeln, fachgerechte Lagerung und schonende Verarbeitung garantieren den unvergleichbaren kartoffeligen Geschmack der Burgis-Kartoffelprodukte. Damit und mit Klassikern der bayerischen Knödelküche kommt Burgis dem wachsenden Wunsch der Verbraucher und Gastronomen nach authentischen Qualitätsprodukten aus der Region nach. Ständige Innovationen wie der Bio-Kartoffelknödel und die Knödelinos in der zeitgemäßen Frischepackung geben Impulse am wachsenden Convenience-Markt. Kompetente Fachberater stehen in direktem Kontakt zu zufriedenen Burgis-Kunden im Handel und in der Gastronomie, um stets die aktuellsten Anforderungen auf dem Markt in Erfahrung zu bringen und Kunden nicht nur Produkte, sondern auch Lösungen für deren Aufgabenstellungen zu präsentieren. Im Werk in Neumarkt wird eine Vielzahl von Knödelspezialitäten hergestellt – frisch wie selbst gemacht.

Weitere Informationen zu den innovativen Knödel- und Kartoffelspezialitäten von Burgis finden Sie unter www.burgis.de.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur

Verena Franke

Sendlinger Straße 35

80331 München

Telefon: 089.23 23 63 46

Fax: 089.23 23 63 51

E-Mail: franke@kommunikationpur.com