



PRESSEINFORMATION

Burgis als Besuchermagnet auf der Intergastra 2018

Burgis verzeichnet gelungenen Messeauftritt

Neumarkt, 08. Februar 2018 – Mit seiner Leidenschaft für Knödel und seiner bayerischen Gastlichkeit steckte das Familienunternehmen Burgis die Messebesucher in Stuttgart an. In gemütlich bayerischer Atmosphäre kamen diese in den Genuss frisch zubereiteter Knödelschmankerl. Der bayerische Knödelspezialist bewies gemeinsam mit TV-Koch und „Winzerer Fährndl“-Küchenchef Andreas Geitl damit einmal mehr, wie vielseitig und kreativ die Knödelspezialitäten sind.

„Die Intergastra war für uns ein gelungener Auftakt zum diesjährigen Messejahr“, bringt es Timo Burger, Geschäftsführung Burgis, auf den Punkt. „Wir haben viele hochwertige Gespräche mit Entscheidern der Branche führen können, die – genauso wie wir – mehr in dem Knödel sehen als eine reine Beilage. Natürlich schmecken unsere High-Convenience-Produkte auch klassisch super, aber sie haben eben auch das Potenzial für mehr.“ Dass dies nicht nur leere Versprechungen sind, zeigte das Familienunternehmen am vergrößerten Messestand im Rahmen eines Showcookings und weckte damit das Interesse zahlreicher Fachbesucher. Mit von der Partie am Messestand in gemütlicher, bayerischer Atmosphäre war auch der TV-Koch und Küchenchef des Wiesenzeltes „Winzerer Fährndl“ Andreas Geitl. Gemeinsam mit dem Burgis-Team setzte er die verschiedenen Knödelspezialitäten in Szene, darunter die Käseknödel auf Breznbasis oder die klassischen Kartoffel- und Semmelknödel.

Insgesamt zieht das Neumarkter Familienunternehmen eine positive Bilanz zur Intergastra, während deren Verlauf der Messestand stets stark frequentiert wurde, und verzeichnet ergebnisorientierte Gespräche mit Entscheidern aus Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie. „Oftmals fehlen Köchen einfach nur die passenden Ideen, um Knödel statt Nudeln und Reis z.B. in ihr vegetarisches Speisenangebot aufzunehmen. Wir sehen uns nicht nur als reine Hersteller, sondern bieten gerne Lösungen und Ideen an, die bei der Umsetzung im Küchenalltag helfen. Genau aus diesem Grund sind Messen wie die Intergastra für uns so wichtig“, resümiert Timo Burger.

Bildunterschrift: Felix Deppé, Fachberater, und Timo Burger, Geschäftsführung Burgis, präsentierten den Fachbesuchern auf der Intergastra 2018 die Burgis Knödelspezialitäten.

(Foto: Burgis GmbH)



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. Vier regionale Erzeugergemeinschaften mit insgesamt 80 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