



## **PRESSEINFORMATION**

### **Regionales Engagement auf ganzer Linie**

**Burgis baut Kooperation mit Diakonie Neumarkt weiter aus**

**Neumarkt, 17. Mai 2018 – Der Knödelspezialist Burgis ist für seine Verbundenheit mit der Heimat und auch für das Engagement in puncto Regionalität bekannt. Dies äußert sich bei Burgis auch in einer Zusammenarbeit mit der Diakonie Neumarkt, die nun erneut mit einer Geldspende bedacht wurde. Hilfsbedürftige Menschen aus der Region erfahren so nachhaltig Unterstützung.**

„Als regional verbundenes Familienunternehmen liegen uns die Menschen in unserer Heimat Neumarkt besonders am Herzen. Aus diesem Grund kam im vergangenen Jahr auch die enge Kooperation mit der Diakonie Neumarkt zustande, die wir schon viele Jahre auch mit Warenspenden für den Leb-mit-Laden unterstützen“, erklärt Timo Burger, Geschäftsführung Burgis. Auf diese Weise ist es dem Knödelspezialisten möglich, die Menschen in der Region auf vielfältige Weise zu unterstützen. Seit dem Startschuss zur Zusammenarbeit im Januar 2017 haben Burgis und die Diakonie Neumarkt, der soziale Dienst der ortsansässigen evangelischen Kirche, bereits verschiedene Projekte gemeinsam entwickelt und realisiert. So initiierte Burgis beispielsweise ein Erlebniskochen mit den Senioren des Seniorenzentrums Pyrbaum. Alle Projekte haben das Ziel, den Menschen bis zuletzt ein Leben in Würde zu ermöglichen.

Um dieses Anliegen auch über einzelne Projekte hinaus zu fördern, unterstützt Burgis die Neumarkter Diakoniestiftung Lebens-Wert auch finanziell. Im Rahmen eines Besuches der Diakonie im Neubau von Burgis übergaben Timo Burger und Christina Dietmayr nun eine Spende in Höhe von 5.000 Euro an die Dekanin Christiane Murner und Stefanie Finzel, Referentin für Fundraising.

Die Kooperation zwischen der Diakonie Neumarkt und Burgis ist auch weiterhin ein zentrales Anliegen, von dem beide Partner gleichermaßen profitieren. Denn auch die Diakonie setzt Projekte, beispielsweise Schulungen für Burgis Mitarbeiter zu Themen wie Entlastungsmöglichkeiten pflegender Angehöriger, um. Das Diakonische Werk unterhält ambulante, teilstationäre und stationäre Einrichtungen sowie Beratungsstellen für Suchterkrankung, psychische Gesundheit, Alter und Demenz, Krebs, Migranten und Flüchtlinge, für Erziehungs- und Jugend- sowie allgemeine Lebensfragen.

**Bildunterschrift:** *Kooperation auf Augenhöhe: Christina Dietmayr (l.) und Timo Burger (r.), Geschäftsführung von Burgis, empfangen Christiane Murner (2. v. r.) und Stefanie Finzel (2. v. l.) von der Diakonie Neumarkt im neuen Burgis-Werk. (Fotos: 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. 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 Knödelspezialitäten von Burgis finden Sie unter [www.burgis.de](http://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](mailto:franke@kommunikationpur.com)