



PRESSEINFORMATION

Nachhaltiges Engagement in der Region

„Diakoniestiftung Lebens-Wert“ erhält im Zuge der Kooperation Scheck von Burgis

Neumarkt, 05. April 2019 – Das Familienunternehmen Burgis aus Neumarkt in der Oberpfalz fühlt sich seinen Wurzeln eng verbunden, was sich auch in dem Engagement des Knödelspezialisten in der Region äußert. Mit der „Diakoniestiftung Lebens-Wert“ arbeitet Burgis seit Anfang 2017 erfolgreich zusammen und das soll auch fortgeführt werden. Im Rahmen dessen wurde gestern von Julia Fersch, Leiterin Marketing, ein Scheck in der Höhe von 5.000 Euro an die Vorsitzende der Stiftung Dekanin Christiane Murner überreicht.

„Wir beziehen die Kartoffel, unseren wichtigsten Rohstoff, aus der Region, wir produzieren in der Region und wir sind stolz, ein Teil von dem Ganzen zu sein. Die Menschen hier in unserer Heimat Neumarkt liegen uns besonders am Herzen, daher entschieden wir uns Anfang 2017 zu einer Kooperation mit der „Diakoniestiftung Lebens-Wert“, mit der wir durch Warenspenden für den Leb-mit-Laden bereits lange engen Kontakt hatten. Uns ist wichtig, dass unser Engagement in der Region langfristig und nachhaltig ist, dafür haben wir mit der Diakonie genau den richtigen Kooperationspartner gefunden“, so Julia Fersch, Leiterin Marketing, über die Zusammenarbeit mit dem sozialen Dienst der ortsansässigen evangelischen Kirche. Mithilfe der Diakonie können die unterschiedlichsten Menschen der Region auf vielfältige Art und Weise unterstützt werden. Gemeinsam hatten die Diakonie und Burgis bereits Projekte wie ein Erlebniskochen mit den Senioren des Seniorenzentrums Pyrbaum umgesetzt. Die Geldspende in Höhe von 5.000 Euro kann die Dekanin Christiane Murner in ihrer Funktion als Vorsitzende des Vorstandes der „Diakoniestiftung Lebens-Wert“ in verschiedene Maßnahmen investieren. Von dieser Kooperation



auf Augenhöhe profitieren auch die Mitarbeiter von Burgis. So bietet die Diakonie beispielsweise Schulungen zu den Themen wie Entlastungsmöglichkeiten pflegender Angehöriger an. 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. Die „Diakoniestiftung Lebens-Wert“ und der Knödelspezialist Burgis freuen sich auf weiterhin gute Zusammenarbeit.

Bildunterschrift: *Dekanin Christiane Murner erhält in ihrer Funktion als Vorsitzende des Vorstands der „Diakoniestiftung Lebens-Wert“ einen Scheck von Julia Fersch, Leiterin Marketing Burgis. (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 130 Angestellte – 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.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur

Vanessa Starck

Sendlinger Straße 31

80331 München

Telefon: 089.23 23 63 47

Fax: 089.23 23 63 51

E-Mail: starck@kommunikationpur.com