



## **PRESSEINFORMATION**

### **Knödel liebe – eine Verbindung fürs Leben**

**Burgis ehrt langjährige Mitarbeiter auf dem Betriebsfest**

**Neumarkt, 13. Mai 2019 – Am Freitag, den 10. Mai 2019, fand das alljährliche Betriebsfest des Knödelspezialisten Burgis im Gasthaus zur Au in Woffenbach statt. Im Rahmen dessen konnte das Familienunternehmen aus Neumarkt i.d.OPf. wieder Mitarbeiter für ihre lange Betriebszugehörigkeit ehren und einige Mitarbeiter in den verdienten Ruhestand schicken. So wurden Monika Großhauser (Einkauf Burgis GmbH), Michael Gaul (Produktion Burgis GmbH, Abteilung Kloßteig) und Gabriele Hierl (Produktion Burgis GmbH, Abteilung Geformte Knödel) für ein Vierteljahrhundert im Dienst der Knödel liebe ausgezeichnet. Verabschiedet wurden Lorenz Pechl (Projektleitung Burgis GmbH), Katerina Krauter (Produktion Burgis GmbH) und Luzia Deuerlein (Schmankerlmobil Burgis GmbH). Die Ehrung erfolgte durch die Burgis-Geschäftsführung Christina Dietmayr und Timo Burger.**

„Wir freuen uns sehr, auch bei dem diesjährigen Betriebsfest wieder so viele langjährige Mitarbeiter ehren sowie einige in den wohlverdienten Ruhestand verabschieden zu können. Als Familienunternehmen sind wir tief mit der Region verwurzelt und solche langjährigen Beschäftigungsverhältnisse geben uns damit recht, einem Standort die Treue zu halten. Es ist uns eine Ehre, dass viele Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Namen der Knödel liebe einen so langen Weg – der über Höhen und Tiefen führte – mit uns gemeinsam gegangen sind. Dafür möchten wir uns herzlich bedanken“, fasst Christina Dietmayr, Geschäftsführerin Burgis GmbH, die lange und vertrauensvolle Zusammenarbeit in einer persönlichen Rede zusammen.

Im Rahmen des Betriebsfestes am 10. Mai 2019, das im Gasthaus zur Au in Woffenbach stattfand, ehrte Burgis sechs langjährige Mitarbeiter. Dabei wurden für 25 Jahre Betriebszugehörigkeit ausgezeichnet: Michael Gaul (Produktion, Abteilung Kloßteig), Monika Großhauser (Einkauf) und Gabriele Hierl (Produktion, Abteilung Geformte Knödel). Drei weitere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wurden nach langjährigem Dienst für den Knödelspezialist verabschiedet: Luzia



Deuerlein (Schmankerlmobil, sieben Jahre Betriebszugehörigkeit), Katerina Krauter (Produktion, 18 Jahre Betriebszugehörigkeit) und Lorenz Pechl (Projektleitung, 31 Jahre Betriebszugehörigkeit).

Zum Dank erhielten alle Ehrengäste eine Urkunde und einen Präsentkorb.

Neben den Ehrungen erhielten die Mitarbeiter durch Timo Burger, Geschäftsführer Burgis GmbH, einen Rückblick über das vergangene Geschäftsjahr, mit dem Neubau als Highlight-Projekt, und einen Ausblick auf das kommende Jahr, in dem man sich über leckere Neuprodukte freuen dürfe.

Einen gemütlichen Ausklang fand die Veranstaltung bei köstlichem Essen und musikalischer Unterhaltung durch Alexander Koll.



**Bildunterschrift:** Die Geschäftsführung des Knödelspezialisten Burgis ehrte langjährige Mitarbeiter mit einem Präsentkorb und einer Urkunde (v.l.n.r.): Christina Dietmayr (Geschäftsführung Burgis GmbH), Leonhard Dietmayr (Sohn Christina Dietmayr), Gabriele Hierl (Produktion Burgis GmbH, Abteilung geformte Knödel), Monika Großhauser (Einkauf Burgis GmbH), Katerina Krauter (Produktion Burgis GmbH), Lorenz Pechl (Projektleitung Burgis GmbH), Michael Gaul (Produktion, Abteilung Kloßteig) und Timo Burger (Geschäftsführung Burgis GmbH). (Fotos: Burgis GmbH)



### **Knödelspezialist Burgis**

Das Familienunternehmen Burgis steht für Knödelspezialitäten aus regionalen Rohstoffen. Seit über 80 Jahren produziert die Familie der heutigen Geschäftsführung, 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 Knödelprodukte 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](http://www.burgis.de).

---

**Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

kommunikation.pur

Verena Franke

Sendlinger Straße 31

80331 München

Telefon: 089.23 23 63 46

Fax: 089.23 23 63 51

E-Mail: [franke@kommunikationpur.com](mailto:franke@kommunikationpur.com)