



Offizielle Stellungnahme: Burgis unterstützt angedachtes Regionalsiegel

Minister Brunner will Herkunft und Qualität von Lebensmitteln mit Regionalmarke sichern

(ddp direct) Neumarkt, 11. Dezember 2012 Helmut Brunner, Bayerischer Minister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, will laut Süddeutscher Zeitung eine neue Regionalmarke für Lebensmittel einführen. Grundlage für die Qualität der Lebensmittel soll das bestehende Siegel Geprüfte Qualität Bayern bilden, dessen Ansprüche über die gesetzlichen Anforderungen hinausgehen. Die neue Regionalmarke soll auf den Herkunftsort hinweisen und mit einer eigenständigen Bezeichnung und einem Siegel dem Verbraucherwunsch nach regionalen Lebensmitteln Rechnung tragen. Das Neumarkter Unternehmen Burgis unterstützt diesen Ansatz von Minister Brunner. Die Geschäftsführung sieht eindeutige Vorteile von ausgewiesener, regionaler Qualität für Verbraucher, Erzeuger und Unternehmen. Diese beruhen auf den Erfahrungen mit der Auszeichnung Geprüfte Qualität Bayern, die Burgis als einziges, kartoffelverarbeitendes Unternehmen in Bayern trägt.

Ein Qualitätssiegel mit geografischem Bezug, wie zum Beispiel Geprüfte Qualität Bayern, bietet Verbrauchern mehr Transparenz und Information. Sie können beim Einkauf eine gezielte Wahl treffen, ihre Region unterstützen und sicher sein, ein Lebensmittel höchster Qualität und Güte zu erwerben. Als kartoffelverarbeitendes Unternehmen denken wir immer auch an unsere Bauern, für die ein Bekennen zur Region nicht nur einen ideellen Wert, sondern auch eine wirtschaftliche Sicherheit bietet. Wir sehen uns in unserem konsequenten Handeln bestärkt, ausschließlich Kartoffeln von unseren regionalen Vertragslandwirten zu verarbeiten. Wir begrüßen es, dass im Ministerium regionale Qualität weiter ein großes Thema ist und das Entwicklungen in diese Richtung angestoßen werden, fasst Timo Burger, Geschäftsführer der Burgis GmbH, die Bedeutung der Regionalmarke zusammen.

Bereits im August 2012 konnte sich Timo Burger mit Minister Helmut Brunner über die Bedeutung von starken, regionalen Marken beim Besuch in Neumarkt austauschen. Er zeigte sich beeindruckt von der Zusammenarbeit zwischen Erzeugern und dem Familienunternehmen. Das Qualitätssiegel Geprüfte Qualität Bayern spiegelt das intensive, regionale Engagement von Burgis als einen wichtigen Bestandteil des Nachhaltigkeitsgedankens wider. Jedes Produkt des Unternehmens stammt aus kontrolliertem, nachhaltigem und regionalem Vertragsanbau aus Bayern. Burgis legt großen Wert auf die Unterstützung heimischer Bauern sowie die Qualitätssicherung seiner hochwertigen Kartoffelerzeugnisse. Dass Minister Brunner weiter regionale Qualität in den Fokus stellt, unterstützt das Handeln des Familienunternehmens und stellt einen weiteren Anreiz dar, sich auch in Zukunft höchster, regionaler Qualität zu verpflichten. In 2013 wird Burgis auf Messen wie der HOGA und der Anuga am Gemeinschaftsstand des Bayerischen Ministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten präsent sein, um im persönlichen Gespräch mit Einkäufern und Gastronomen auf die Bedeutung regionaler Qualität hinzuweisen.

Das Unternehmen Burgis

1971 gründeten Benno Weiß und Heinrich Burger Burgis Feinkost in Burggriesbach, wo sie mit der Herstellung von Knödeln nach Omas Rezept begonnen haben. Zunächst als kleiner Familienbetrieb angedacht, ist das Unternehmen jedoch sehr schnell gewachsen und wurde deshalb 1974 nach Allersberg in größere Räumlichkeiten verlegt. Bei diesem Schritt stellten die beiden Firmengründer ihre ersten Mitarbeiter ein. 1985 wurde aber auch an diesem Standort die Kapazitätsgrenze erreicht und der Firmensitz daraufhin in das ehemalige Milchwerk in Neumarkt i. d. OPf. in der Nähe von Nürnberg verlegt. Dort nahm man dann auch eine Erweiterung des Sortiments in Angriff. Neben Kloßteig produzierte Burgis nun beispielsweise auch Eierspätzle und Schupfnudeln. Um den kontrollierten Vertragsanbau der Rohware zu sichern, wurde 1989 in Mülhausen/Sulz ein modernes Kartoffellager erbaut und zwei Kartoffelerzeuger-Gemeinschaften gegründet, denen aktuell insgesamt fast 100 Landwirte angehören. Denn strengste Regeln zum Kartoffelanbau und deren Einhaltung sowie die schonende Verarbeitung sind bis heute die Grundlage für die Spitzenqualität der Burgis Kartoffelspezialitäten. Der neue IFS-Standard sowie das Gütesiegel Geprüfte Qualität Bayern unterstreichen die Leistungsfähigkeit der Burgis GmbH. Derzeit beschäftigt das Unternehmen über 100 Angestellte in Produktion und Verwaltung. Hergestellt wird heute eine Vielzahl von Frische- und Tiefkühlprodukten, die dem Verbraucherwunsch nach ausgewogenen Lebensmitteln, die sicher gelingen, entsprechen. Am POS sind nicht nur bayerische Knödelspezialitäten, sondern auch Käsespätzle, Eierspätzle, Schupfnudeln, Brat- sowie Salzkartoffeln, Semmelknödelteig, Gnocchi und tiefgekühlte Kartoffelknödel in gefüllter und ungefüllter Form zu finden.

Weitere Informationen zu den Kartoffelspezialitäten von Burgis finden Sie unter www.burgis.de

Shortlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://shortpr.com/3twd0r>

Permanentlink zu dieser Pressemitteilung:

<http://www.themenportal.de/food-trends/offizielle-stellungnahme-burgis-s-unterstuetzt-angedachtes-regionalsiegel-22902>

Pressekontakt

zweiblick // kommunikation

Frau Verena Kohlhase
Morassistr. 26
80469 München

kohlhase@zweiblick.com

Firmenkontakt

zweiblick // kommunikation

Frau Verena Kohlhase
Morassistr. 26
80469 München

zweiblick.com
kohlhase@zweiblick.com

1971 gründeten Benno Weiß und Heinrich Burger Burgis Feinkost in Burggriesbach, wo sie mit der Herstellung von Knödeln nach Omas Rezept begonnen haben. Zunächst als kleiner Familienbetrieb angedacht, ist das Unternehmen jedoch sehr schnell gewachsen und wurde deshalb 1974 nach Allersberg in größere Räumlichkeiten verlegt. Bei diesem Schritt stellten die beiden Firmengründer ihre ersten Mitarbeiter ein. 1985 wurde aber auch an diesem Standort die Kapazitätsgrenze erreicht und der Firmensitz daraufhin in das ehemalige Milchwerk in Neumarkt i. d. OPf. in der Nähe von Nürnberg verlegt. Dort nahm man dann auch eine Erweiterung des Sortiments in Angriff. Neben Kloßteig produzierte Burgis nun beispielsweise auch Eierspätzle und Schupfnudeln. Um den kontrollierten Vertragsanbau der Rohware zu sichern, wurde 1989 in Mühlhausen/Sulz ein modernes Kartoffellager erbaut und zwei Kartoffelerzeuger-Gemeinschaften gegründet, denen aktuell insgesamt fast 100 Landwirte angehören. Denn strengste Regeln zum Kartoffelanbau und deren Einhaltung sind bis heute die Grundlage für die Spitzenqualität der Burgis Kartoffelspezialitäten. Der neue IFS-Standard sowie das Gütesiegel Geprüfte Qualität Bayern unterstreichen die Leistungsfähigkeit der Burgis GmbH. Derzeit beschäftigt das Unternehmen über 100 Angestellte in Produktion und Verwaltung. Hergestellt wird heute eine Vielzahl von Frische- und Tiefkühlprodukten. Am POS sind nicht nur bayerische Knödelspezialitäten, sondern auch Käsespätzle, Eierspätzle, Schupfnudeln, Brat- sowie Salzkartoffeln, Semmelknödelteig, Gnocchi und tiefgekühlte Kartoffelknödel in gefüllter und ungefüllter Form zu finden.