

Wir verarbeiten Natur und tragen Sorge zu ihr

Kein anderer Satz im Leitbild der Züger Frischkäse AG in Oberbüren bringt das Verhältnis des Unternehmens zur Nachhaltigkeit besser auf den Punkt: «Wir stellen qualitativ hochwertige Lebensmittel her – Mittel zum Leben, im Einklang mit der Natur, den Bauern und unseren Lieferanten.» Dass der Nachhaltigkeit und dem Klimaschutz besondere Beachtung geschenkt wird, hat die Firmenleitung in der Vergangenheit mit verschiedenen Massnahmen belegt.

Ein grosses Anliegen ist bei der Züger Frischkäse AG der besonders effiziente und rücksichtsvolle Umgang mit den Ressourcen Energie, Wasser und dem Rohstoff Milch. Dabei achtet das Unternehmen ganz besonders auf ein möglichst verantwortungsvolles Produzieren und Wirtschaften. Das Engagement in Bezug auf Nachhaltigkeit wird dabei stets überprüft, neuen Bedürfnissen angepasst und systematisch erweitert. Den Nutzen erhalten schliesslich die Kundinnen und Kunden mit Produkten, die nach klaren Richtlinien einer ökologisch wertvollen und ökonomisch sinnvollen Verarbeitung produziert werden.

Nachhaltigkeit aus Überzeugung

Für die Verarbeitung von Milch zu Käseprodukten sind relativ grosse Mengen an Energie nötig. Die Züger Frischkäse AG engagiert sich bewusst darin, die Ziele des Kyoto-Protokolls (Senkung der Treibhausgas-Emissionen, insbesondere CO₂) auf freiwilliger Basis umzusetzen. Dazu hat sich das Unternehmen ehrgeizige und innovative Ziele gesetzt. Gezielte Investitionen in modernste und nachhaltige Technologien zur Verbesserung der Produktionsprozesse sowie der Energieeffizienz sind die Folge.

Züger Frischkäse AG stellt qualitativ hochwertige Lebensmittel her; Mittel zum Leben, im Einklang mit der Natur, den Bauern und ihren Lieferanten.





Seit Dezember 2011 betreibt Züger eine Holzsnitzelheizung zur Dampferzeugung (5,0 bar Netzdruck). Damit wird eine Reduktion von rund 1000 Tonnen CO₂ Reduktion pro Jahr erreicht. Den Milchproduzenten wird zudem eine regionale Restholzverwertung angeboten.

Die Züger Frischkäse AG ist bestrebt, dass nicht nur die biologischen Rohstoffe, sondern auch die ökologische Ausrichtung im Bereich der Prozesse eine Aufwertung der Frischkäse-Produkte nach sich ziehen.

Grosse und kleine Massnahmen

Von echter Nachhaltigkeit kann in einer Unternehmung nur gesprochen werden, wenn sie in der Firmenphilosophie fest verankert ist und als fortwährender Prozess zu einer steten Auseinandersetzung mit der Thematik zwingt. Bei Züger sind es neben rein produktionstechnischen Massnahmen zum Beispiel auch die bewusste und gezielte Sensibilisierung aller Mitarbeitenden zu diesem Thema, die optimierten, kurzen Transportwege in der Milchabholung, die ganze Thematik der Verpackungsmaterialien wie die kürzlich erfolgte Umstellung von Tiefziehschale mit Kartonsleeve auf Stehbeutel, sowie die VW up! mit Erdgasantrieb als bewusst gewählte Firmenfahrzeuge.

Getreu dem Motto «Die grossen Erfolge beginnen dort, wo man sich auch vor der kleinen Verantwortung nicht drückt.», hat sich die Züger Frischkäse AG als innovative und der Nachhaltigkeit verpflichtete Schweizer Milchverarbeiterin einen hervorragenden Namen geschaffen, der für langfristigen unternehmerischen Erfolg steht.

Ausgeprägte Nähe zur Natur

Ostschweizer Qualitätsmilch ist der wichtigste Rohstoff des Familienunternehmens Züger Frischkäse AG. Über 200 Mitarbeitende verarbeiten die frische Milch von über 400 Ostschweizer Bauernfamilien zu Frischkäsespezialitäten wie Mozzarella, Mascarpone, Ricotta, Hüttenkäse, Quark, Joghurt, Butter und Grillkäse - hochwertige, innovative Produkte von bester, naturbelassener Qualität.

Die Züger Frischkäse AG hat ihr Wissen in der sorgfältigen Käseherstellung seit Jahrzehnten in der Familie weitergetragen. Bereits der Ur-Urgrossvater der jetzigen Eigentümer war anno 1850 Käser mit Leib und Seele.

Die enorme Innovationskraft, eine Mischung aus Kreativität, Risikobereitschaft und vertiefter Auseinandersetzung mit den Bedürfnissen des Marktes, hat das Unternehmen bis zum heutigen Tag hin begleitet. Diese kommt auch dem Schlüssel zum anhaltenden Erfolg des Unternehmens gleich.



Züger Frischkäse AG
Industrie Haslen 9a
9245 Oberbüren
T. +41 71 955 98 16
F. +41 71 955 98 74
info@frischkaese.ch
www.frischkaese.ch