

Medienmitteilung: «**Neues Tiefkühlager bewährt sich**»

Datum: 19. März 2013

---

## **Neues Tiefkühlager bewährt sich**

***Seit Ende November ist das neue Tiefkühlager bei der Firma Züger in Oberbüren in Betrieb und die 1'250 Plätze sind schon fast alle belegt. Bei -25 °Celsius gelagert werden vorwiegend Produkte, die mit dem Schiff nach Fernost, Südkorea oder in den Nahen Osten gelangen.***

*Oberbüren • Mozzarella ist ein Frischkäse, der nicht lange haltbar und deshalb auch nicht für lange Transportwege geeignet ist. Und trotzdem liefert die Züger Frischkäse AG aus Oberbüren in die ganze Welt. Dies funktioniert dank der IQF-Technologie (Individual Quick Frozen). Jedes Stück wird sofort schockgefroren und behält so seine Struktur und damit auch die Eigenschaften. Verwendung findet der IQF-Mozzarella in der preissensitiven Systemgastronomie. Aufgrund der langen Haltbarkeit können die Produkte mit dem Schiff anstatt mit dem Flugzeug transportiert werden, was sowohl ökonomischer als auch ökologischer ist.*

Um die immer grösser werdende Exportmenge zu bewältigen, hat die Züger Frischkäse AG in ein vollautomatisches Tiefkühlager investiert. «Die Temperatur beträgt -25 °Celsius und das Lager verfügt über 1'250 Plätze», erklärt Markus Züger, stv. CEO. Zu den grossen Herausforderungen zählt er die Technik sowie die optimale Nutzung. Dies scheint zur Zeit jedoch kein Problem zu sein, denn bereits jetzt ist das neue TK-Lager sehr gut gefüllt.

### **Kontaktadresse:**

Züger Frischkäse AG  
Frau Claudia Kuratli  
Industrie Haslen 9a  
9245 Oberbüren

Telefon 071 955 98 77  
c.kuratli@frischkaese.ch

---

Zeichenzahl: 1'336 inkl. Leerschläge

Bilder: Markus Züger erklärt die verschiedenen Funktionen.