

Datum: 09. April 2015

Züger Frischkäse trotz der Euro-Währungskrise

OBERBÜREN • Die Schweiz gab die Bindung des Frankens an den Euro Mitte Januar auf und löste damit ein veritables Wirtschaftsbeben aus. Mit gezielten Massnahmen ist es der Züger Frischkäse AG dennoch gelungen, das Firmenschiff auf Kurs zu halten. Dank dem Erschliessen neuer Märkte wuchs der Absatz im Export des ersten Quartals 2015 gar um rund 20 Prozent. Und Züger setzt auch weiterhin auf den Standort Schweiz: Dies zeigt das neuste Ausbauprojekt.

Der Wechselkurs des Euros gegenüber dem Schweizer Franken macht vielen Schweizer Unternehmen Bauchweh. Nicht ausgenommen ist die Züger Frischkäse AG. Das milchverarbeitende Unternehmen mit Sitz in Oberbüren bezieht 70 % seiner Milch von rund 400 Bauernbetrieben, den Rest von Schweizer Milchhandelsorganisationen. Zügers klares Bekenntnis: Es wird lediglich Schweizer Milch verarbeitet. Auf die Währungskrise reagierte Züger intern mit einer höheren Mitarbeiterarbeitszeit, einen fairen Teil tragen die Milchproduzenten mit einem Abschlag auf den Milchpreis. Züger pflegt das partnerschaftliche Miteinander so in guten wie in anforderungsreichen Zeiten.

Agieren statt reagieren

Zügers Anstrengungen im Bereich Export haben sich im ersten Quartal 2015 besonders ausbezahlt. Das Erschliessen neuer Märkte wie Russland, generell in Europa sowie im Mittleren Osten hat dazu geführt, dass der Absatz gegenüber der gleichen Periode des Vorjahres um rund 20 Prozent gewachsen ist. Dem gegenüber verzeichnete Pizza-Mozzarella in der Schweiz einen Umsatzrückgang von 8 Prozent. Christof Züger verweist in diesem Zusammenhang auf den liberalisierten Markt, dessen Entwicklung und Folgen nicht aufzuhalten wären. Dennoch wertet er es als Erfolg, dass die Preise gehalten werden konnten. Und Züger will auch in Zukunft alles daran setzen, wenn immer möglich zu agieren, vieles selbst zu entscheiden und in die richtigen Bahnen zu lenken.

Standort nie in Frage gestellt

Züger ist ein stolzes Ostschweizer Familienunternehmen, tief mit Land und Leuten verwurzelt und als fünftgrösste Milchverarbeiterin fester Bestandteil der Schweizer Milchwirtschaft. Den Glauben an den Produktionsstandort Schweiz, insbesondere Oberbüren, unterstreicht Züger mit einem Erweiterungsbau, der im Herbst in Angriff genommen werden soll. Kommenden wirtschaftlichen Herausforderungen will Züger auch in Zukunft gemeinsam mit seinen Milchlieferanten trotzen, ganz nach dem Motto «Gemeinsam stark».

Über die Züger Frischkäse AG

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 - auch in Bio oder laktosefrei.

Kontaktadresse:

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

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

Zeichenzahl: 2'905 inkl. Leerschläge

Bilder: Firmeninhaber Christof und Markus Züger / Firmengebäude