

International auf Erfolgskurs

Oberbüren, 30.03.2016 – **Die Produkte der Züger Frischkäse AG erfreuen sich nicht nur im Inland grosser Beliebtheit. Seit der Käsemarkt-Liberalisierung im Jahr 2007 konnte das Ostschweizer Familienunternehmen seine Exportmenge auf über 8'000 Tonnen Käse-Spezialitäten pro Jahr steigern. Das ist 1/8 des gesamten Schweizer Käse-Exportes. Über 50 % der Käseproduktion von Züger Frischkäse AG wird exportiert.**

Die Firma Züger hat am bislang einzigen Produktions-Standort Oberbüren die Kapazitätsgrenze erreicht. Um trotzdem weiter erfolgreich im Export wachsen zu können, geht die Züger Frischkäse AG eine Kooperation mit der AMK Allgäu Milch Käse eG ein. Die bäuerliche Genossenschaft war auf der Suche nach einem versierten Marktpartner, welcher bereits erfolgreich in Europa und Übersee tätig ist. Die AMK Allgäu Milch Käse eG suchte Unterstützung in der Vermarktung ihrer Produkte.

Die AMK Allgäu Milch Käse eG hat ihren Sitz an den zwei Standorten Kimratshofen und Hawangen im Allgäu/Deutschland. Das Unternehmen AMK ist eine regionale Genossenschaft und produziert vor allem Hartkäse wie Emmentaler und Cheddar. Zusammen wurde die Hawangen Käsegenuss GmbH mit Sitz in Hawangen, Deutschland gegründet. Es ist vorgesehen, den Standort Hawangen weiter zu entwickeln und für Frischkäse auszubauen.

Christof Züger, CEO, erläutert: „mit der eingegangenen Kooperation können wir zukünftig Wirtschaftsräume bedienen, welche aus der Schweiz nicht wettbewerbsfähig beliefert werden können. Die EU hat mit Drittstaaten Freihandelsabkommen abgeschlossen, in die sie zollfrei exportieren kann. Bei Lieferungen aus der Schweiz fallen hohe Zollabgaben an. Somit ist die Produktion aus der Schweiz für diese Länder nicht wettbewerbsfähig.“

In Oberbüren wird Züger Frischkäse AG weiter in die Produktion investieren, insbesondere im Bereich Mozzarella. Züger Frischkäse AG freut sich, mit der AMK einen wertvollen Partner gefunden zu haben. Dank der Kooperation kann Züger seine Präsenz in Europa und Übersee stärken und sein internationales Wachstum vorantreiben.

Über die Vertragsmodalitäten wurde Stillschweigen vereinbart.

Kontakt

Claudia Kuratli, Leitung Marketing
T +41 71 955 98 16, E-Mail: c.kuratli@frischkaese.ch

Über Züger Frischkäse AG

Züger Frischkäse AG ist der 5-grösste Schweizer Milchverarbeiter und die grösste privat geführte Molkerei in der Schweiz. Das Ostschweizer Familienunternehmen verarbeitet frische, regionale Qualitätsmilch zu herrlichen Frischkäse-Produkten & internationalen Käsespezialitäten. Zum Produktsortiment gehören Mozzarella, Pizzamozzarella, Mascarpone, Ricotta, Quark, Frischkäse, Salzlakenkäse, Grillkäse und Butter.

Die Milch von über 400 regionalen Bauernfamilien wird am Standort Oberbüren von 200 Mitarbeitenden zu hochwertigen Lebensmitteln des täglichen Bedarfs veredelt.

Über AMK Allgäu Milch Käse eG

Die Genossenschaft Allgäu Milch Käse eG ist ein Zusammenschluss von derzeit ca. 1200 Milchlieferanten. Dazu kommen mehr als ca. 180 Mitarbeiter an den Standorten Kimratshofen und Hawangen, welche im operativen Geschäft jährlich 380 Mio. kg Milch zu Käse verarbeiten.