

**Presse-Information!**

*** WOERLE bedient die hohe Nachfrage an regional produziertem Käse   
 Starke Partnerschaft zwischen Milchbauern und Käserei***

*** WOERLE-Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter rund um die Uhr im Einsatz***

**Alles Käse in der Krise**

**WOERLE schüttet Sonderprämie für unermüdlichen Einsatz seines Produktions-Teams aus**

**Rund um die Uhr wird aktuell in der Henndorfer Käserei WOERLE produziert.**

**Denn gerade in den vergangenen Tagen und Wochen ist die Nachfrage an regional hergestelltem und hochwertigem Käse stark gestiegen. Für das Traditionsunter-nehmen bedeutet das: Zusammenhalten, um gemeinsam mit den Mitarbeiterinnen**

**und Mitarbeitern sowie mit den Heumilchbauern aus der Region die Versorgung für den Lebensmittelhandel und die KonsumentInnen weiterhin zu gewährleisten.**

**Diesen besonderen Einsatz würdigt WOERLE mit einer Sonderzahlung an sein Produktions-Team.**

„Die äußeren Umstände, welche die Einschränkungen rund um COVID-19 hervorrufen, erfordern einen besonderen persönlichen Einsatz aller unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Als österreichischer Traditionslieferant stellen wir uns der moralischen und sozialen Verantwortung, die sich aus der aktuellen Situation ergibt“, betont Firmeninhaber Gerhard Woerle. Diese betreffen zum einen die gehobenen Hygiene- und Verhaltens-standards – alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter tragen ab dieser Woche zusätzlich Mundschutz – und zum anderen die gestiegene Nachfrage an regional hergestellten Käse. „Die Kühe unserer Heumilchbauern produzieren tagtäglich frische Heumilch, die wir umgehend zu Käse verarbeiten. Die Anlagen in unserem Betrieb laufen durchgehend, die Auslieferung an den Handel funktioniert gut. Alle helfen zusammen“, zeigt sich Gerhard Woerle dankbar, der nun eine Sonderprämie für „sein WOERLE-Produktionsteam“ vorsieht.

**„Es galt, noch nie dagewesene Aufgaben in der Bereitstellung der Waren zu meistern“**  
Seit jeher baut das Familienunternehmen mit Sitz in Henndorf am Wallersee auf echte Handschlagqualität und ein persönliches Miteinander. Diese Firmenphilosophie kommt nun – in diesen herausfordernden Zeiten – besonders zum Tragen. „Unsere gut 350 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geben alles, damit wir rund um die Uhr produzieren und so die Versorgungssicherheit gewährleisten können. In teils 12-Stunden-Schichten wird produziert, die rund 50 Bediensteten der Verwaltung arbeiten von zu Hause aus. Unter den aktuell besonderen Bedingungen ist das nur möglich, weil wir neben einem fachlich versierten und sehr motivierten Personal seit jeher auf die Einhaltung höchster Hygienestandards achten. Die Gesundheit der Mitarbeiter steht dabei im Vordergrund. Alle von der Regierung vorgeschriebenen Maßnahmen werden eingehalten. Seit dieser Woche tragen auch alle ausnahmlos Mundschutz“, erklärt Gerrit Woerle.

**Kein einziger Liter Milch muss weggeschüttet werden**

Das Miteinander spiegelt sich auch in der jahrzehntelang gewachsenen Partnerschaft mit den Heumilchbauern wider. „Diese Zusammenarbeit ist schon immer von höchstem Wert, bekommt aber in Zeiten wie diesen nochmals eine besondere Bedeutung. Denn wir sind für unsere rund 500 Heumilchbauern aus dem Flachgau und dem angrenzenden Mondeseeland ein verlässlicher Abnehmer ihres Rohstoffs und umgekehrt können wir uns als Käserei auf entsprechende Liefermengen und auf höchste Qualität verlassen. Das ist wichtig für unsere Käseprodukte, die wir nach unserem Reinheitsgebot von 1889 fertigen“, erklärt Gerrit Woerle. Die tagesfrische Heumilch wird täglich zu feinsten Käsespezialitäten verarbeitet, wobei man mit dem Prestigeprodukt „Emmentaler“ seit vielen Jahren Marktführer ist.

**Verlässlicher Partner des Lebensmittelhandels**Auch wenn der Exportmarkt bei WOERLE einen Anteil von rund 50 Prozent ausmacht und unter der Marke „Happy Cow“ bedient wird, steht der heimische Markt an erster Stelle.

„Denn schließlich macht uns unsere optimale Versorgung auch in Krisenzeiten zu einem verlässlichen Partner des Handels. Nicht nur in der jetzigen Situation stellen wir unsere gewaltigen Mühen unter Beweis. Würden wir die Produktion nicht gewährleisten, könnte der Handel die Versorgungssicherheit an die Bevölkerung nicht weitergeben“, so Gerrit Woerle und stellt weiter fest: „Der Handel erkennt, wie wichtig unsere Arbeit auch für seine Verantwortung in der momentanen Situation ist. Das Miteinander steht hier klar im Vordergrund.“

**-------------------------------------------------------------**

***Woerle – Das Unternehmen***

*Das Familienunternehmen WOERLE ist seit mehr als 130 Jahren der Käse-Spezialist in Österreich. Heute beschäftigt das Unternehmen rund 350 Mitarbeiter und zählt zu den größten und erfolgreichsten Käsereien Österreichs. Der Name WOERLE ist untrennbar mit exquisitem Natur- und Schmelzkäse verbunden. Mit seinem Heumilch-Emmentaler und bei Schmelzkäsescheiben ist WOERLE absoluter Marktführer in Österreich. Aber auch am internationalen Markt ist WOERLE ein Begriff: unter der Marke „Happy Cow“ liefert das Unternehmen vorwiegend Schmelzkäseprodukte sowie Naturkäse-Spezialitäten in rund 70 Länder der Welt.*

2020-04-06

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Bildtext:**

**Pressebild:** Für Firmeninhaber Gerhard Woerle und Sohn Gerrit Woerle sind ein wertschätzendes Miteinander und Handschlagqualität von großer Bedeutung – ganz besonders in Zeiten wie diesen.

**Bildnachweis:** WOERLE / Abdruck honorarfrei!

***Rückfragen richten Sie bitte an:****PICKER PR – talk about taste*

*Mag. Alexandra Picker-Rußwurm Tel. 0662-841187-0,* [*office@picker-pr.at*](mailto:office@picker-pr.at)