

**Presse-Information!**

*** Gerrit WOERLE trägt über 130-jährige Familientradition weiter  Mit Herz, Verstand und Leidenschaft für beste Käsespezialitäten* * Von und für die Region Nachhaltigkeit schmeckt dem Käse und der Natur***

**Generationenwechsel in der Privatkäserei:**

**Gerhard Woerle übergibt an Sohn Gerrit Woerle**

***Über 45 Jahre hat Gerhard Woerle mit Mut und Leidenschaft für „seinen Käse“ eine Unternehmensgeschichte geschrieben, die von Erfolg, Wertschätzung und Handschlagqualität geprägt war. Nun übergibt er vertrauensvoll die Firmenagenden der Privatkäserei WOERLE in fünfter Generation an seinen Sohn Gerrit Woerle.***

„Die prächtige Natur, die Nähe zu den Bergen, die herrliche Seenlandschaft – kurz: der Flachgau hatte es meinem Urgroßvater und Firmengründer Johann Baptist Woerle vor gut 130 Jahren angetan. Hier war sein Herz zuhause und auch die Liebe zum Käse sollte an diesem Platz schon bald Früchte tragen.“ Ruhig und mit Bedacht spricht Gerhard Woerle über eine Familiengeschichte, die seit fünf Generationen Bestand hat und mittlerweile von internationalem Erfolg gekrönt ist. Mit 76 Jahren und nach rund 60-jähriger Firmenzugehörigkeit legt er mit Jahresende die Unternehmensführung in die Hände seines Sohnes Gerrit und wechselt in den Aufsichtsrat. „Wichtige Entscheidungen werden auch künftig von der Familie gemeinschaftlich getroffen und nicht von einem Manager. Es ist gut, wenn man auf die Erfahrungen der älteren Generation zurückgreifen kann“, betont Gerrit Woerle.

**Junger Schwung mit Sinn für traditionelle Unternehmenswerte**

Als familiengeführtes Unternehmen baut Woerle seit jeher auf Werte, die auch nach der Firmenübergabe von größter Bedeutung sind. „Mein Vater hat aus einer Dorfkäserei eine der größten Privatkäsereien des Landes geschaffen. Sowas gelingt nur mit starken Mitstreitern, die er im Familienverbund, in funktionierenden Partnerschaften mit dem Handel und den Heumilchbauern sowie in loyalen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gefunden hat. Ebenso zum Erfolgsrezept gehört eine intakte Natur, welche die Grundlage für beste Rohstoffe ist. Darauf werden wir auch in Zukunft schauen“, verspricht der 35-jährige Juniorchef und erläutert weiter: „Regionalität ist eines unserer zentralen Versprechen. Es ist uns seit jeher ein großes Anliegen, den Menschen den Geschmack ihrer Heimat vermitteln zu können und durch die Herstellung unserer Produkte einen wichtigen Beitrag zur regionalen Wertschöpfung zu leisten.“

**Betriebsnachfolge strategisch geplant**
Schon viele Jahre steckt Gerrit Woerle größte Energien in die Vorbereitung der Firmenübernahme. „Ich wollte, dass die MitarbeiterInnen sehen, dass ich nicht nur der ‚Bua vom Chef‘ bin, sondern das Ganze schon sehr ernst nehme“, so Gerrit Woerle. Nach dem Zivildienst hat er fünf Jahre in den verschiedensten Bereichen des Unternehmens gearbeitet – von Tätigkeiten in der Produktion und im Labor bis hin zum Controlling und Verkauf. Mit 25 Jahren startete der Käseliebhaber das Studium der Betriebswirtschaft an der FH Salzburg und genoss dabei Auslandsaufenthalte in Paris und Chile. Ein berufsbegleitendes Masterstudium in „Strategischem Management“ an der Donau Universität Krems ergänzt sein Fachwissen, zumal er die Masterthesis zum Thema „Unternehmensnachfolge im Familienbetrieb“ verfasste. Vor allem diese Expertengespräche mit Unternehmern, die den Generationenwechsel bereits erfolgreich hinter sich gebracht haben, unterstützen Gerrit Woerle in der jetzigen Phase der Übernahme: „Die Faktoren für eine positive Übergabe konnten wir im eigenen Betrieb anwenden, wobei wir uns auch extern begleiten ließen”, so Gerrit Woerle, dessen Schwester Silvia auch im Betrieb mitarbeitet.

**Verantwortung über Generationen**
Sowohl für die rund 350 MitarbeiterInnen als auch für die Milchlieferanten übernimmt Gerrit Woerle künftig Verantwortung, sondern auch im Sinne des nachhaltigen Wirtschaftens. „Eine artenreiche, fruchtbare Umwelt sowie Rohstoffe, die im Einklang mit der Natur gewachsen sind bzw. von gesunden Milchkühen stammen, sind die Voraussetzungen dafür, dass wir qualitativ hochwertige Käsespezialitäten produzieren können. Daher haben wir beschlossen, den, seit jeher eingeschlagenen Weg zu mehr Nachhaltigkeit mit gezielten Projekten weiterhin auszubauen“, sagt der Betriebswirt und verweist auf die umfassende Initiative “Woerle wirkt weiter”. „Unsere Heumilchwiesen sind ein Paradies der Artenvielfalt. Bis 2030 wollen wir gemeinsam mit unseren Bauern und Konsumenten in Österreichs größter Heumilchregion – dem Flachgau und dem Mondseeland – eine einzigartige, landwirtschaftlich genutzte Artenvielfaltsregion in Europa schaffen. Das ist unsere Vision für eine glaubwürdige 360°-Nachhaltigkeit“, so Gerrit Woerle. Auch der Ausbau des Standortes in Henndorf soll die Firma ökologischer machen. 5.000 LKW-Fahrten werden eingespart und eine Fotovoltaikanlage produziert Strom. “Mit viel Mut hat unsere Familie die Käserei Woerle immer wieder zukunftsfit gemacht. So kann ich heute einen gesunden Betrieb übernehmen und mit großem Verantwortungsbewusstsein weiter wirtschaften”, freut sich Gerrit Woerle, der besonders stolz auf seinen hochwertigen Käse ist: “Unser Emmentaler ist Marktführer in Österreich und unter dem Namen “Happy Cow” exportieren wir mittlerweile rund die Hälfte unserer Produkte in über 70 Länder der Welt.”

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

***Woerle – Das Unternehmen***

*Das Familienunternehmen WOERLE ist seit über 130 Jahren der Käse-Spezialist in Österreich. Heute beschäftigt das Unternehmen rund 350 Mitarbeiterinnen und 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.*

*2020-11-06*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Bildtext:***

**Pressebild:** Vater und Sohn verbindet die Leidenschaft für guten Käse und für nachhaltiges Wirtschaften im Einklang mit der Natur: Gerhard Woerle übergibt die Geschäftsführerschaft an seinen Sohn, Gerrit Woerle.

**Bildnachweis:** Nuno Filipe Oliveira / Abdruck honorarfrei!

***Rückfragen richten Sie bitte an:***Angelika Spechtler

PICKER PR – talk about taste, Tel. 0662-841187-0, E-Mail: office@picker-pr.at, [www.picker-pr.at](http://www.picker-pr.at)