



IHR Frischkäse-Spezialist

Züger Frischkäse AG



Schweizer Milch und Käse



IHR Frischkäse-Spezialist

Overview

- **FAMILIENUNTERNEMEN** im Besitz Christof und Markus Züger
- **KÄSETRADITION** in der Familie Züger seit 1850
- Unsere 200 Mitarbeitenden stellen **INNOVATIVE** Milchprodukte von **HOHER QUALITÄT** her
- Wir verarbeiten Milch von **HOHER QUALITÄT** von unseren 400 Bauernfamilien aus der Schweiz



Christof und Markus Züger



IHR Frischkäse-Spezialist

Geschichte

- 1984** **Entwicklung Mozzarella-Produktion**
- 1992 Einzug in den Fabrikneubau Oberbüren
- 1993 Erstmalige Produktion von Bioprodukten
- 1998** **Gründung Züger Frischkäse AG**
- 2003 Inbetriebnahme kontinuierliche
Käsungsanlage (Koagulator)

- 2004 Innovation Mozzarella Herzli & Kreuzli
- 2005/06** **Aufbau Exportmarkt**
- 2006/07 Herstellung von Vorzugsbutter
- 2007/08 Innovation Paneer Grillkäse
- 2010/11 Neubau Hochregallager, Holzsnitzelheizung
& Produktionserweiterung

- 2014** **Produktionsausbau Mechanisierung**
- 2016 Verpackungsmaterial-Hochregallager



Christof und Markus Züger



Firmengebäude Oberbüren



IHR Frischkäse-Spezialist

Zertifizierungen



BRC
(British Retail Consortium)



Culinarium



Suisse Garantie



Vegi-Label



Bio Suisse



Halal



**Aus der Region.
Für die Region.**



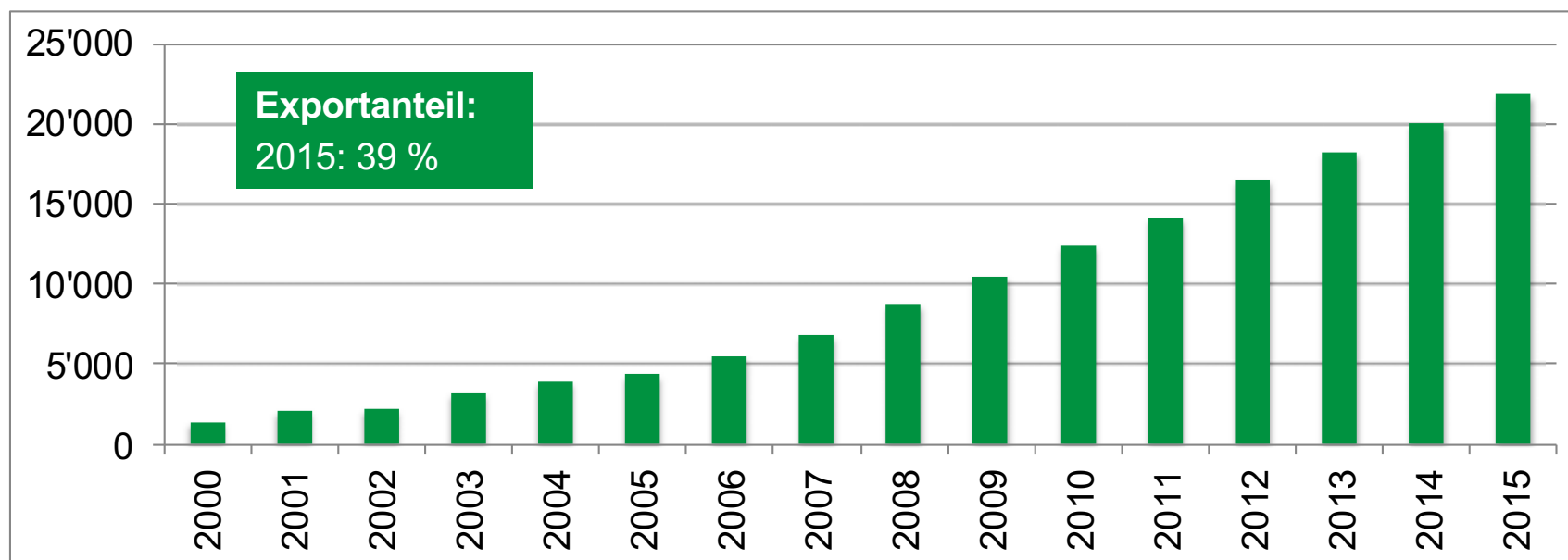
Kosher



IHR Frischkäse-Spezialist

Zahlen und Fakten

- Umsatz Jahr 2015 **150 Mio. CHF**
- Verarb. Milchmenge **130 Mio. kg**
- Produktionsmenge **22'000 Tonnen Käse & Butter**
- Direktlieferanten **400 Bauern**
- Anzahl Mitarbeitende **230 Personen**





Impressionen





Kontinuierliche Käsungsanlage (Koagulator)



- 42 Meter lange Käsestrasse
- Verarbeitet täglich 420'000 Liter Milch
- Prozess Frischmilch bis abgepacktes Produkt = rund **acht Stunden**.



IHR Frischkäse-Spezialist

Direktmilch-Lieferanten



- **400 Bauernbetriebe** umfassen alle Züger Direkt-Milchlieferanten
- Verhältnis gegenseitigen Vertrauens und **hoher Wertschätzung**
- **Hoftafel** „Unsere Milch für Züger Frischkäse“ und **Online-Portrait**



Produktpalette

- Speisemozzarella
- Pizza-Mozzarella
- Salzlakenkäse (Typ Feta)
- Frischkäse (Brottaufstrich)
- Ricotta / Mascarpone
- Quark
- Butter
- Paneer / Bratkäse / Grill-Spiesse





IHR Frischkäse-Spezialist

Swissness-Bonus - Schweiz

- Auslobung der Schweiz auf der Verpackung
 - Frischkäse-Markt ist liberalisiert
 - Swissness wichtiger Faktor für Kaufentscheid





IHR Frischkäse-Spezialist

Swissness-Bonus - Schweiz

- **Problematik Warengruppe Mozzarella**
 - Mozzarella = Italien
 - Konsument muss aufmerksam gemacht werden, dass Schweizer auch Mozzarella machen aus Schweizer Milch





Swissness-Bonus - Schweiz

- Wieviel bezahlt der Konsument mehr für Swissness?
 - Handel bezahlt «kleinen» Swissnessbonus





IHR Frischkäse-Spezialist

Swissness-Bonus - Europa

- Frischkäse, insbesondere Mozzarella kein «typischer» Schweizer Käse
- Rohstoffkosten in Europa 20-30 % tiefer (Netto Preisdifferenz)
- Konzentration auf Nischenprodukte mit höheren Margen
- Markt finden, wo der Konsument Mehrleistung bezahlt
- Laktosefrei & Bio (Auslobung Schweiz Sekundär)





IHR Frischkäse-Spezialist

Swissness-Bonus - Übersee

- Internationale Fachmessen
- Wenig Auslobung Schweiz
- sonst Hemmung das «eh zu teuer»





IHR Frischkäse-Spezialist

Besten Dank für Ihre Aufmerksamkeit!