Was zeichnet Burgis aus?

Der Unterschied liegt in unserer Herkunft. Und in allem, was daraus entsteht.



Bayerische Herkunft.

Kartoffelkompetenz.

Lösungen für die moderne Gemeinschaftsverpflegung.

VON DER KARTOFFEL BIS IN DIE



PROFI-KÜCHE!

Qualität entsteht bei Burgis entlang der gesamten Wertschöpfungskette: vom Feld über die Lagerung bis zur Verarbeitung. Das Ergebnis sind Produkte mit gleichbleibender Qualität, die Küchenabläufe zuverlässig unterstützen.

Nachhaltigkeit im Gleichgewicht. Umwelt schützen. Verantwortung übernehmen. Zukunft gestalten.

UNSER QUALITÄTS-VERSPRECHEN:

Herkunft, die man kennt.

Die enge Zusammenarbeit mit unseren Vertragsbauern in Bayern schafft Transparenz, Vertrauen und eine Qualität, auf die Profi-Küchen bauen können.

Verantwortung im Anbau.

Gesunde Kartoffeln und blühende Lebensräume gehören für uns zusammen. Deshalb setzen wir auf einen verantwortungsvollen Anbau und fördern mit unserer „Bienenliebe“ die Biodiversität.

Qualität, die bleibt.

Durch die schonende Lagerung und eine präzise Steuerung von Temperatur und Belüftung sichern wir die Qualität unserer Kartoffeln bis zur nächsten Ernte.









Gute Produkte sind das eine. Gute Lösungen das Entscheidende.

Für mehr Effizienz, Flexibilität und Sicherheit im Küchenalltag.

High-Convenience

Hohe Gelingsicherheit

Entlastung für Profis

Burgis-Produkte = Problemlöser für die Profi-Küche:

Einfache Handhabung

Schnell zubereitet und unkompliziert im Einsatz. So bleibt mehr Zeit für das Wesentliche.





Lange Standzeiten

Auch über längere Ausgabezeiten hinweg appetitlich und überzeugend.

Vielseitig einsetzbar

Ob Beilage, Hauptgericht oder kreatives Menükonzept: ein Produkt, viele Möglichkeiten.





Entlastung im Küchenaltag

Weniger Aufwand in der Vorbereitung. Mehr Effizienz im täglichen Betrieb.

Kalkulationssicherheit

Konstante Qualität und einfache Planung schaffen Sicherheit im täglichen Geschäft.



Unsere Fachberater unterstützen Profi-Küchen mit Erfahrung, Ideen und praxisnahen Lösungen.

Burgis. Weil's guad is!

Kontaktieren Sie unser Foodservice-Team gerne persönlich.