



PRESSEINFORMATION

Alpenhain sagt „Danke!“ und verabschiedet langjährige Mitarbeiter

Familienunternehmen feiert 13 Mitarbeiter, die ihren wohlverdienten Ruhestand antreten

Lehen, 20. November 2023. Die oberbayrische Traditionskäserei Alpenhain hat am vergangenen Donnerstag eine feierliche Verabschiedung für alle Mitarbeiter organisiert, die seit Ende 2022 in den wohlverdienten Ruhestand getreten sind. Das Familienunternehmen ehrte dabei im Rahmen der Feierlichkeiten in der nahegelegenen „Käseglocke“ die langjährige Bindung, die einige der Mitarbeiter zum Teil über 40 Jahre hinweg zum Unternehmen gehalten haben.

Von den insgesamt 13 Mitarbeitern, die im Laufe des vergangenen Jahres ihren Ruhestand angetreten haben, ist Bernd Hackenberg (Leiter Elektrowerkstatt) mit beeindruckenden 49 Jahren der Mitarbeiter mit der längsten Betriebszugehörigkeit. Darauf folgt Franz Pinter (Käserei Maschinenraum) mit 46 Jahren im Familienunternehmen, der einen ganz besonderen Bezug zu Alpenhain hat: „Das Unternehmen war wie eine Säule in meinem Leben. Mit 19 Jahren kam ich aus der Steiermark, hatte ein Zimmer bei Alpenhain und wurde durch die Kantine bestens versorgt. Nachdem ich meine Frau kennengelernt hatte, haben wir 15 Jahre gemeinsam bei Alpenhain gearbeitet und sind in eine Betriebswohnung gezogen. Herr Wagner, der ‚Senior Chef‘, ermutigte uns sogar, ein Haus zu bauen.“

Rudolf Edlbergmeier (Käserei) verabschiedet sich nach 42 Jahren in den Ruhestand, Josef Hell (Verpackung Frische) nach 38 Jahren und Andre Fuchs (Reifekeller) nach 22 Jahren. Insbesondere aus der Abteilung „Abfüllung Verpackung“ wurden zahlreiche Mitarbeiter verabschiedet und für ihre langjährige Treue geehrt: Franz Fischer (42 Jahre), Konstantin Schlei (22 Jahre), Alexander Leier (22 Jahre), Ignaz Dieser (22 Jahre), Viktor Rogov (22 Jahre) und Andreas Beck (19 Jahre). Tatjana Wichner (Verpackung Frische) war insgesamt 23 Jahre bei Alpenhain tätig und sagt: „Ich habe nicht nur gerne hier gearbeitet, sondern auch viele Freundschaften geschlossen.“ Jochen Heunisch stand den Foodservice-Kunden als Fachberater und Küchenmeister 29 Jahre mit Rat und Tat zur Seite. Er verrät sein

jährliches Highlight: „Das war die INTERNORGA Fachmesse in Hamburg. Zuerst die aufwendige Organisation und dann zu sehen, wie alles klappt!“

Bei der feierlichen Verabschiedung war neben den Abteilungsleitern und Carolina Noske, Leiterin Personal, Kultur und Wandel, auch Geschäftsführer Robert Winkelmann anwesend, der in einer Rede seinen Dank an die Mitarbeiter aussprach. Er sagt: „Die verabschiedeten Mitarbeiter haben nicht nur ihre fachliche Kompetenz in das Familienunternehmen eingebracht, sondern auch maßgeblich zur positiven Atmosphäre und dem Zusammenhalt innerhalb unserer Belegschaft beigetragen. Wir sind zutiefst dankbar für die vielen Jahre der Zusammenarbeit und wünschen jedem Einzelnen von ihnen einen erfüllenden Ruhestand.“

Bildmaterial zum Download finden Sie [hier](#).



Acht der insgesamt 13 Mitarbeiter waren bei der feierlichen Verabschiedung in der Käseglocke anwesend. v.l.n.r. Rudolf Edlbergmeier (36 Jahre), Martin Schaber (stv. Abteilungsleiter Käserei & Reifekeller), Franz Pinter (46 Jahre), Stephan Hemberger (Leiter Vertrieb und Marketing), Jochen Heunisch (29 Jahre), Viktor Rogov (22 Jahre), Stefan Feldhaus (Abteilungsleiter Weiterverarbeitung), Andreas Beck (22 Jahre), Tatjana Wichner (23 Jahre), Josef Hell (38 Jahre), Franz Fischer (42 Jahre), Robert Winkelmann (Geschäftsführer) / Bild: Alpenhain



Franz Pinter (links) war 46 Jahre bei Alpenhain tätig und hat einen besonderen persönlichen Bezug zum Unternehmen. Robert Winkelmann (rechts), Geschäftsführer bei Alpenhain, dankte ihm für seine langjährige Treue. / Bild: Alpenhain

Über Alpenhain:

Als führender Hersteller von Käsespezialitäten verarbeitet die Alpenhain Käsespezialitäten GmbH seit 1905 Milch aus dem Alpenvorland. Das Familienunternehmen ist bereits in vierter Generation im oberbayerischen Lehen beheimatet. Über 450 Mitarbeiter und Auszubildende sorgen für die Verarbeitung von jährlich knapp 90 Millionen Litern frischer Alpenmilch zu Produkten aus natürlichen Zutaten – ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Konservierungs- und Farbstoffen. Der Schwerpunkt liegt auf der Herstellung und Verarbeitung von Camembert. Das Unternehmen produziert unter anderem seit über 25 Jahren den Original Obazda und feierte 2020 das 40-jährige Jubiläum für Back-Camembert. Die Familienkäserei ist Marktführer für beide Produkte. Weichkäse, Camembert Creme, Grillkäse und Back-Käsesnacks runden das Sortiment ab. Alpenhain beliefert Kunden im Lebensmitteleinzelhandel sowie Großverbraucher in Deutschland und exportiert in über 40 Länder weltweit. Weitere Informationen finden Sie unter www.alpenhain.de.

Pressekontakt TEAM LEWIS

Mayko Cyprich / Patrizia Fauster
Karlstr. 64, 80335 München
presse@alpenhain.de
Tel. +49-89-173019-14 /-32