



**CHAMPIGNON
HOFMEISTER**
FAMILIENUNTERNEHMEN SEIT 1908

Hier hat
Genuss Tradition





Marken entstehen, wo Menschen ihr Handwerk lieben



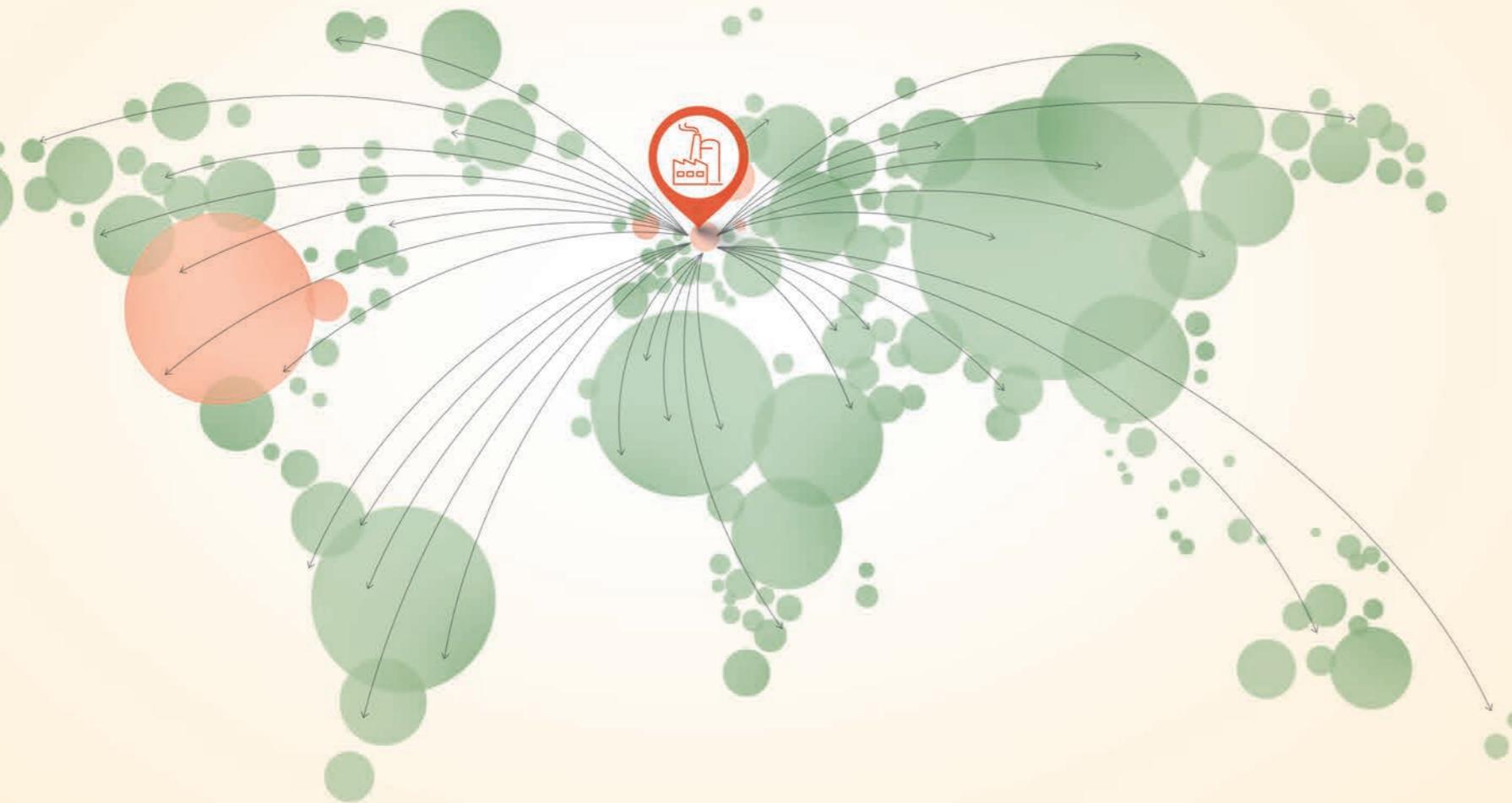
„Der Erfolg von Champignon-Hofmeister gründet zum einen auf der Philosophie unseres Familienunternehmens, bei der Werte wie Verantwortung, Loyalität, Vertrauen und Wertschätzung gepflegt werden.

Zum anderen auf Mitarbeitenden, die mit Erfahrung und modernster Technik aus bester heimischer Milch Produkte von konstant hoher Qualität fertigen. So entstehen unterschiedlichste Markenprodukte, welche die hohen Ansprüche der Konsumierenden bedienen und national wie international überaus gefragt sind.

Darauf bin ich sehr stolz und freue mich, das Champignon-Hofmeister Familienunternehmen weiter in die Zukunft zu führen.“

*Robert Hofmeister,
Geschäftsführender Gesellschafter*

Im Käsehandwerk daheim – in der Welt zuhause



Unser Familienunternehmen im Überblick

- Hauptsitz des Familienunternehmens: Lauben (Allgäu)
- Weitere Standorte: Kammlach (Allgäu), Moosburg (Oberbayern), Pfeffenhausen (Niederbayern) und Freiberg (Sachsen)
- Exportanteil: 30% in über 55 Länder
- Mitarbeiter/-innen: etwa 1.200
- Geschäftsbereiche: Käse und Milchpulver
- Marken: u.a. CAMBOZOLA, ROUGETTE, Champignon, St.Mang, ALPAVIT
- Vertrieb überwiegend im Einzelhandel

Weltweit erfolgreich

Qualität kennt bei uns keine Grenzen. Das Champignon-Hofmeister Familienunternehmen mit Hauptsitz im Allgäu liefert als eines der erfolgreichsten Unternehmen der deutschen Milchwirtschaft rund 50 verschiedene Weichkäsespezialitäten in über 55 Länder, z.B. in die USA, nach China und Südafrika.

Wie ein guter Käse ist dieser Erfolg gereift. Als kleiner Familienbetrieb gestartet, haben sich über die Zeit jede Menge Wissen und Erfahrung rund um das Käsehandwerk aufgebaut. Das Ergebnis: Mittlerweile zählen wir knapp 1.200 Mitarbeiter, die höchste Qualität produzieren – ganz nach dem Geschmack von Käseliebhabern, Gastronomen und Großverbrauchern in der ganzen Welt und mit den Trends der Zeit.

So entwickeln wir uns ständig weiter und ergänzen unsere Sortimente von Weiß-, Blau- und Rotkulturrkäse sowie Schmelz- und Salzlakenkäse kontinuierlich um neue Spezialitäten, die Jung und Alt begeistern.

Doch aus Milch lässt sich nicht nur Käse herstellen. Auf Basis von Milch und Molke produzieren wir hochwertige Milch- und Molkederivate für verschiedenste Anwendungsbereiche, die weltweit unter der Marke ALPAVIT vertrieben werden.

Deshalb ist es ganz gleich, wo Sie gerade sind: Unsere Produkte gibt es weltweit.

Unsere Historie

Von der kleinen Käserei zum internationalen Unternehmen

500 Liter Milch und eine gute Idee: Mehr brauchten Julius Hirschle und Leopold Immler nicht, um vor mehr als 100 Jahren den Grundstein für die Käserei Champignon in Heising (Allgäu) zu legen. Julius Hirschle hatte einen Camembert mit einer ganz neuen Geschmacksnote entwickelt. Der Käse zeichnete sich durch besondere Cremigkeit und einen feinen, aromatischen Pilzduft aus.

Hirschle und Immler nannten ihn „Champignon Camembert“ und ließen das berühmte Pilzlogo entwerfen und schützen: So wurde Champignon Camembert eines der ersten Markenprodukte der deutschen Milchwirtschaft.

Die kleine Hauskäserei wurde rasch zum erfolgreichen Unternehmen, das 1961 von den Gebrüdern Josef und Georg Hofmeister übernommen wurde. Schon ihr Vater war Senner und für seine hervorragenden Käsespezialitäten bekannt.

Man war offen für neue Ideen und bereit, Innovationen voranzutreiben. So entstanden mit der Zeit und durch die Übernahme neuer Standorte immer neue Produkte und Marken.

Heute verzeichnen wir weltweit eine sehr hohe Nachfrage nach unseren Spezialitäten und schreiben als eine der bedeutendsten Familienunternehmen weiterhin Erfolgsgeschichte.



Markteinführung ROUGETTE VEGAN Marinierter Grill- & Ofentaler	2023	
	2021	Gründung von Käserei Champignon Nordics AB
Markteinführung Fiorella di Tomino	2018	
	2016	Markteinführung St. Mang Rubius
Markteinführung ROUGETTE Marinierter Grillkäse	2015	
	2013	Markteinführung Grand Noir
Markteinführung ROUGETTE Cremiger Grillkäse	2012	
	2008	100 Jahre Käserei Champignon und Markteinführung Hoch-Genuss
Markteinführung ALPAVIT Demin 50	2003	
	2001	Markteinführung ROUGETTE Ofenkäse
Bau der Käserei 2000	2000	
	1992	Gründung Molkerei Hainichen Freiberg als Tochter von Ehrmann & Champignon
Gründung ALPAVIT	1989	
	1987	Übernahme Mang Käsewerk in Kammlach
Gründung Champignon North America, Inc.	1981	
	1980	Markteinführung CAMBOZOLA
Beginn der Trocknungsaktivitäten	1963	
	1961	Übernahme Käserei Champignon durch Fam. Hofmeister
Champignon Camembert meistverkaufte Camembert-Marke Deutschlands	1939	
	1931	Erster Export Champignon Camembert
Gründung Käserei Champignon	1908	

Unsere Standorte

Spezialisiert auf Spezialitäten

Besonderes kann nur entstehen, wenn einzigartige Expertise und Innovationskraft zusammenkommen. So wie an unseren Standorten in Bayern und Sachsen. Jedes einzelne Werk ist spezialisiert – begründet durch die regionalen Gegebenheiten und das besondere Know-how vor Ort. Nach und nach sind immer weitere Unternehmen hinzugekommen, die unterschiedlichste Produkte herstellen.



Lauben



Hauptsitz des Champignon-Hofmeister Familienunternehmens

Sortiment:

Camembert, Weichkäse mit Weiß-, Blau- und Grauschimmel, warme Käseanwendungen

Hauptsitz ALPAVIT

Herstellung und Vermarktung von Trockenprodukten auf Basis von Milch und Molke aus den Standorten Freiberg und Moosburg / Pfeffenhausen.

Sortiment:

Milch- und Molkeerzeugnisse für Säuglingsnahrung, Süßwaren, Lebensmittel, pharmazeutische Produkte

Lauben

Kammlach

Kammlach



Mang-Käsewerk GmbH & Co. KG

Sortiment:

Rotkulturkäse, v. a. Limburger, Romadur

Moosburg / Pfeffenhausen



Hofmeister Käsewerk GmbH & Co. KG

Sortiment:

Edelpilzkäse, Schmelzkäse, Trockenprodukte auf Basis von Walzenmilchpulver, warme Käseanwendungen und vegane Convenience-Produkte

Freiberg



Molkerei Hainichen-Freiberg GmbH & Co. KG

Gemeinschaftsunternehmen (50% Joint Venture) mit der Ehrmann AG

Sortiment:

Camembert, Trockenprodukte auf Basis von Milch- und Molkeprodukten

Unser Unternehmensportfolio

Milch – ein Rohstoff, zwei Geschäftsfelder

Was macht man mit 450 Millionen Liter Milch jährlich? Wir veredeln sie in unseren Betrieben zu unterschiedlichen Käsespezialitäten und zu hochwertigen Milch- und Molkederivaten.

Geschäftsfeld: Käse

An unseren Standorten stellen wir vielfältige Käsespezialitäten her, die im SB-Bereich wie auch an der Käsetheke überzeugen:

- Rotkulturkäse
- Camembert
- Weichkäse mit Weiß- und Blauschimmel
- Warme Käseanwendungen

Geschäftsfeld: Milch- und Molke Derivate

An unseren Standorten stellen wir folgende Milch- und Molke Derivate her:

- Entmineralisiertes Molkepulver
- Laktose
- Molkenproteine
- Walzengetrocknete Milcherzeugnisse



”

*Wir wollen Erwartungen immer wieder
übertreffen und mit unseren Marken einmaligen
Genuss bieten – jeden Tag aufs Neue“*

Robert Hofmeister, Geschäftsführender Gesellschafter

Unsere Marken

Abwechslungsreich wie die Regionen, aus denen sie kommen



Der pure Käsegenuss

Seit 1908 ist der Champignon Camembert mit seinem typischen Pilzaroma ein voller Erfolg. Käsemeister haben das Rezept von Generation zu Generation weitergegeben und stets verfeinert. Doch das Besondere bleibt seit 100 Jahren unverändert – der unverfälschte, reine Geschmack mit feiner Champignon-Note: *die pure Vertrautheit!*



CAMBOZOLA

TASTE THE EXTRAORDINARY

Bereits seit 1980 produzieren wir CAMBOZOLA Weichkäse-Spezialitäten mit blauen Edelkulturen, die für einen einzigartig prickelnden Geschmack sorgen. Ein Erfolgsrezept, das Käsekenner weltweit schätzen, weil es ihnen ein besonders facettenreiches Genusserlebnis bietet.



ROUGETTE®



So viel mehr als Käse!

Der jahrzehntelangen Erfahrung in der Käseherstellung ist es zu verdanken, dass wir Spezialitäten für verschiedenste Verwendungsanlässe wie beispielsweise Ofen- oder Grillverwendung entwickeln konnten. Seit Kurzem gehört auch ein veganer Grill- und Ofentaler dazu.

Wenn Familie und Freunde zusammenkommen, gehören die Produkte von ROUGETTE mit auf den Tisch. Ob ein Familienabend, ein ruhiger Abend auf dem Sofa oder eine Grillparty mit Freunden: ROUGETTE bietet für jede Situation das passende Produkt.



Ein Stück echtes Allgäu

Jeder St. Mang Käse ist ein „Original Allgäuer“ - so unvergleichlich wie seine Herkunft: Ein Stück echtes Allgäu. Mit der traditionellen Hausreifeung setzt St. Mang seit 1910 einen unverwechselbaren Standard im Käsehandwerk.



Erfolg am Stück

Unsere Marken für die Frischetheke

Für uns von großer Bedeutung: die Käsetheke. Denn ob zu besonderen Anlässen wie Weihnachten oder einfach so fürs Abendessen mit der Familie oder Freunden – Kunden kaufen immer mehr Käse an der Käsetheke und genießen dort die Auswahl und die Fachberatung des Handels.

Das Champignon-Hofmeister Familienunternehmen bietet auch hier das perfekte Portfolio, um Konsumentenwünsche zu erfüllen: von würzig über mild bis zu besonders verfeinert – zahlreiche Variationen unserer Käsetorten treffen genau den Geschmack der Kunden.

Ausgezeichnet

Qualität, die begeistert: Unsere Käse wurden mehrfach von internationalen Experten-Jurys ausgezeichnet.



GRAND NOIR wurde zum zweiten mal Bester Blauschimmelkäse der Welt.



Montagnolo gewinnt die GRAND GOLD Auszeichnung beim Frankfurt International Trophy.

Kompetent vermarkten

Das breite Käsesortiment des Champignon-Hofmeister Familienunternehmens bietet Ihnen alles aus einer Hand – für jeden Bedarf und Einsatzbereich. Als erfahrener Partner der Top-Hotellerie und Gastronomie profitieren Sie von jahrelanger Erfahrung und Know-how.



International fortschrittlich

Milch- und Molke- produkte von ALPAVIT



Was haben Säuglingsnahrung, Schokolade und Speiseeis gemeinsam? Sie enthalten allesamt Zutaten von ALPAVIT.

Unter dieser Marke werden hochwertig getrocknete Milch- und Molkeprodukte hergestellt und international vertrieben.

Diese Produkte entstehen durch Anreicherung und Fraktionierung wertvoller Inhaltsstoffe aus Molke und Milch. Sie weisen vielfältige ernährungsphysiologische und technologisch funktionelle Eigenschaften auf, welche maßgeschneidert sind auf die Anforderungen der Kunden.

ALPAVIT überzeugt mit langjährigem Know-how, Qualität, Innovationskraft, Flexibilität und einem herausragenden Kundenservice. Daraus resultiert das Vertrauen renommiertester Hersteller weltweit führender Marken.

ALPAVIT
produziert auch
für Halal-, Koscher-
oder Bio-
Anforderungen

Produktpalette

- Entmineralisiertes Molkepulver
- Laktose
- Molkenproteine
- Walzengetrocknete Milcherzeugnisse

Anwendungsbereiche

- Säuglingsnahrung
- Süßwaren
- Lebensmittel
- Pharmazeutika
- Sportlernahrung

An den drei ALPAVIT Produktionsstätten in Bayern und Sachsen wird Wert auf eine nachhaltige Milcherzeugung gelegt. Bei der Weiterverarbeitung der Milch und Molke setzen wir produktschonende, zertifizierte Technologien ein, die höchste Qualität garantieren.



”

Unser Anspruch: Gut ist uns nicht gut genug. Deshalb besteht das Grundrezept für überdurchschnittliche Qualität aus drei Zutaten. Es sind beste Rohstoffe, modernste Verarbeitung und lückenlose Kontrolle. Nur dann entstehen Spitzenprodukte.“

*Robert Hofmeister, Geschäftsführender
Gesellschafter*

Unser weißes Gold

Beste Qualität ist für uns selbstverständlich. Deshalb kommt die Frischmilch, die wir jährlich verarbeiten, überwiegend von Betrieben aus unseren Regionen. Sie garantieren konstant allerhöchste Güte.

Viele unserer Milchbauern sind uns schon seit Jahrzehnten als Lieferanten verbunden – und wir ihnen. So konnte sich eine echte Generationenpartnerschaft entwickeln, die auf enge, vertrauensvolle und nachhaltige Zusammenarbeit baut. Dieses Miteinander ist uns sehr wichtig. Gewachsene, stabile Strukturen und ein offenes, ehrliches Verhältnis bilden eines der Fundamente unseres Familienunternehmens.

Literweise Gutes aus der Natur

- Verarbeitung von über 440 Millionen Liter Milch im Jahr
- Belieferung durch ca. 880 kontrollierte regionale Betriebe
- Gentechnikfreie Milch

Natürlich schonend verarbeitet

Unsere Maxime bei der Verarbeitung: Natürlichkeit. Deshalb verzichten wir größtenteils auf Konservierungsstoffe, Stabilisatoren und künstliche Aromen. Alle Käse sind laktose- und glutenfrei.

Das verwendete Lab ist nicht tierischen Ursprungs, so dass auch Vegetarier unsere Produkte unbesorgt genießen können.

Nicht nur Pflicht, sondern selbstverständlich

Nachhaltiges, die natürlichen Lebensgrundlagen schützendes, sozial verantwortungsvolles und rechtmäßig unternehmerisches Handeln sind die Grundvoraussetzungen für den Erfolg des Champignon-Hofmeister Familienunternehmens.

Die Geschäftsführung stellt dabei an sich selbst und an jeden Mitarbeiter hohe Ansprüche. Diese sind in dem Verhaltenskodex des Champignon-Hofmeister Familienunternehmens festgehalten.

Unser Qualitätsmaßstab

Gut ist uns nicht gut genug.

Das Champignon-Hofmeister Familienunternehmen steht für Produkte von höchster Qualität.

Um diese zu garantieren, optimieren wir stetig unsere Produktionsabläufe und stellen höchste Anforderungen an alle Rohstoffe und Verpackungsmaterialien. Wir arbeiten eng mit den Lieferanten zusammen und überprüfen konsequent ihre Produktion.

Darüber hinaus setzen wir auf eine permanente Qualitätskontrolle über den gesamten Herstellungsprozess hinweg, indem wir sämtliche Zutaten sowie fertigen Produkte durch ein internes und externes Labor untersuchen lassen.

Kür ist bei uns Standard

Ansprüche kann man erfüllen – wir wollen sie übertreffen. Deshalb halten wir uns zum einen selbstverständlich an die strengen Richtlinien, die das deutsche und europäische Lebensmittelrecht Herstellern vorgibt. Zum anderen haben wir uns intern noch weitreichendere eigene Maßstäbe gesetzt.

Kompetenz bringt Umsatz

Den Anspruch an unsere Qualität geben wir gern weiter. So bieten wir unseren Handelspartnern bereits seit 1983 Profiseminare mit erfahrenen Referenten in unserem Schulungszentrum Oberallgäu an. Das Ergebnis: über 20.000 geschulte Thekenkräfte, die mit mehr Wissen und Erfahrung das Potenzial ihrer Käsetheke optimal ausschöpfen.

Ressourcenschonung

Für uns ganz natürlich

Für die Herstellung eines Naturproduktes von höchster Qualität ist die ökologische Verantwortung unabdingbar. Dazu gehört insbesondere der Schutz der natürlichen Lebensgrundlagen und Ressourcen.

Wir verpflichten uns in unserer Unternehmenspolitik zur Energieeffizienz und zum Umweltschutz. Dadurch werden Energieverbräuche auf ein Minimum reduziert und Umweltbelastungen vermieden bzw. vermindert. Managementsysteme unterstützen uns zur kontinuierlichen Energieeinsparung und Verbesserung der Umweltleistung.

Dies beginnt mit der Auswahl von Material und Lieferanten unter ökologischen Aspekten und endet beim umweltverträglichen und verantwortungsvollen Umgang mit Abfall und Abwasser.

Die Zertifikate beschreiben das Qualitätsmanagement im Unternehmen und unsere Grundsätze bei der Herstellung:

- Laufende Untersuchung der täglich angelieferten Milch auf Qualität und Inhaltsstoffe wie den Fett- und Eiweißgehalt
- Hoher Hygienestatus in Gebäuden, Produktionsanlagen und bei Mitarbeitern
- Regelmäßige Anpassung an den neuesten Stand der Technik
- Einsatz erfahrener und hervorragend ausgebildeter Käsemeister
- Ständige Prozess- und Qualitätskontrolle unserer Produkte vor Auslieferung



Die Käserei Champignon ist nach BRC mit A+ und nach IFS mit „Higher Level“ auf höchster Ebene zertifiziert.

Unsere Mitarbeiter

Viele Chancen, viel zu bewegen

Zukunft entsteht durch Mitarbeiter, die mit- und weiterdenken. Deshalb handeln wir nach dem Prinzip „Fordern und Fördern“.

In allen Mitarbeitern sehen wir Kollegen mit hohem Potenzial und Menschen mit individuellen Charakteren, Zielen und Wünschen. Aus diesem Grund fördern wir sowohl die fachliche Kompetenz wie auch die persönliche Entwicklung unserer Mitarbeiter. Unser Ziel ist es, dass sich die Menschen bei uns wohl und wertgeschätzt fühlen.

Aufgrund dieser Haltung ist unsere Personalstruktur von flachen Hierarchien und eng zusammenarbeitenden Teams geprägt. So schaffen wir ein Klima, in dem Menschen wirklich etwas bewegen können.

Familienbetrieb im besten Sinne

- Die Unternehmerfamilie ist präsent und aktiv. Sie führt Projekte in engem Dialog mit den Teams.
- Familiäre Werte wie Tradition, Verantwortung, Loyalität, Vertrauen und Wertschätzung werden gepflegt und gelebt.
- Wir denken und handeln familienfreundlich. Dazu gehören z.B. flexible, individuelle Arbeitszeitmodelle.

„Um den Lesefluss zu erleichtern, verwenden wir im Textverlauf überwiegend männliche Bezeichnungen. Wir betonen ausdrücklich, dass beim Champignon Hofmeister Familienunternehmen alle Menschen gleichermaßen willkommen sind.“





CHAMPIGNON HOFMEISTER

FAMILIENUNTERNEHMEN SEIT 1908

**Käserei Champignon
Hofmeister GmbH & Co. KG**

Kemptener Straße 17–24
87493 Lauben / Allgäu

Tel.: (08374) 92-0
Fax (08374) 92-169

**info@champignon.de
www.champignon.de**

Impressum

Kommanditgesellschaft: Sitz Heising
Handelsregister Kempten: HRA 3048
USt-Identnummer: DE 128 781 489

Persönlich haftende Gesellschafterin:
Hofmeister Verwaltungs-GmbH

Sitz: Heising
Handelsregister Kempten: HRB 3516

Geschäftsführer: Robert Hofmeister,
Rolf Esfeld, Peter Hanrieder