



Töpfer GmbH – Am Langen Tag – 97320 Albertshofen

PRESSEMITTEILUNG

Albertshofen, 23.10.2021

Töpfer GmbH erhöht Sicherheitsmaßnahmen wegen hoher Zahl an „Corona-Fällen“

Der Familienbetrieb aus Albertshofen setzt auch auf tägliche Schnelltests, um die Zahl der Infizierten einzudämmen und den Betrieb aufrecht zu erhalten

Albertshofen. Die steigende Zahl an „Covid-Infizierten“ macht auch vor Familienunternehmen im Landkreis Kitzingen nicht Halt. Hildegard Töpfer, die Seniorchefin von Töpfer GmbH in Albertshofen, erklärte am Freitagvormittag, dass derzeit 50 der 135 Beschäftigten infiziert oder in Quarantäne sind. Der Betrieb produziert und verkauft Lebensmittel-Convenience-Produkte wie Salate und Gemüse frisch zubereitet und portioniert für Handel und Gastronomie.

Bereits seit Frühjahr 2021 stehen bei der Töpfer GmbH Selbst-Schnelltests den Beschäftigten zur Verfügung. Um die Zahl der Impfungen im Betrieb zu erhöhen, habe man bei der Belegschaft aktiv dafür geworben und die Beschäftigten bei der Terminorganisation unterstützt. „Die ersten Erkrankten waren festangestellte Mitarbeiter, die entweder vollständig oder teilweise geimpft waren“, sagt Hildegard Töpfer. „Diese wurden durch die vorhandenen Schnelltests quasi „heraus gefiltert“. Aufgrund dieses Ergebnisses ordnete Geschäftsführerin Miriam Weihprecht am Folgetag für die gesamte Belegschaft verpflichtende Schnelltests an. Die positiv Getesteten wurden sofort in häusliche Quarantäne geschickt und dem Gesundheitsamt umgehend gemeldet. Hierunter befanden sich viele nicht geimpfte Personen, aber auch komplett sowie einmal geimpfte Beschäftigte.

Die Töpfer GmbH steht seit Beginn der Pandemie im engen Austausch mit dem Gesundheitsamt. Vorkehrungen wie Trennwände und zusätzliche Desinfektionsmittel wurden frühzeitig bereitgestellt. Infolge der strengen Regeln bei der Lebensmittelproduktion ist der Hygienestandard hoch.

„Dieser enge Kontakt zum Gesundheitsamt wurde infolge der Vorfälle in unserem Betrieb deutlich intensiviert“, sagt Miriam Weihprecht. Eine erste Reihen-PCR-Testung fand am vergangenen Montag (18. Oktober) statt, in welchem die Schnelltest-Ergebnisse bestätigt wurden.

Pflicht zum Schnelltest jeden Tag vor Arbeitsbeginn

Wie geht es weiter? „Alle Beschäftigten müssen sich zwingend unter Aufsicht der Gesundheitsbeauftragten des Betriebs oder der Geschäftsführung täglich vor Arbeitsbeginn einem zuverlässigen Schnelltest unterziehen. Somit wissen wir nach dem Test, dass alle im Betrieb anwesenden Mitarbeiter für diesen Tag negativ und symptomfrei und dadurch die Arbeitsabläufe sicher sind“, sagt Hildegard Töpfer.

Die 66-Jährige bedauert die aktuelle Lage sehr und hofft, dass sich die akute Situation bereits im Laufe der nächsten zwei Wochen entschärft. Derzeit bringen sich die verbliebenen Mitarbeiter mit viel Engagement in der Produktion und Kommissionierung ein und halten diese aufrecht. „Einen großen Teil der Aufgaben übernehmen Familienmitglieder, die durch Freunde und Verwandte unterstützt werden“, unterstreicht die Seniorchefin. Die Rückkehr von mehreren Genesenen, die sich am kommenden Montag frei testen lassen können, weckt die Hoffnung auf eine baldige Normalisierung

Unterstützung durch Kunden, Lieferanten und Kollegen

Wie wichtig auch Partnerschaften mit anderen Firmen sind, zeigt sich gerade in der jetzigen Situation. „Unser Netzwerk mit Kollegen und Kunden funktioniert hervorragend, wir erfahren von Kunden, Lieferanten und Kollegen sehr viel Empathie und Unterstützung“, meint Miriam Weihprecht. Dass es Ihren eigenen Betrieb so hart trifft, konnte sie sich

nicht vorstellen. Die Geschäftsführerin meint: „Es ist sehr schwierig, jeden Tag die Mitarbeiter für die im Betrieb geltenden Regelungen zu sensibilisieren, wenn zugleich im Außen weitere Lockerungen in Kraft treten. Auch das Reiseverhalten der Mitarbeiter in diesem Jahr war weit ausgeprägter gewesen als im Vergleich zum Vorjahr“.

Sicher ist: Die Geschäftsführung wird weiterhin der Belegschaft die Impfung empfehlen und bei der Umsetzung behilflich sein. Aber auch das ist kein vollständiger Schutz vor Covid-19, wie es sich bei Töpfer GmbH zeigt.

Ansprechpartner für die Medien:

Frau Miriam Weihprecht und Hildegard Töpfer
Töpfer GmbH, Am Langen Tag 3, 97320 Albertshofen
Tel: 09321 - 3702 - 0
Mail: info@toepfer-salate.de
Internet: www.toepfer-salate.de

Kurzporträt Töpfer GmbH, Albertshofen

Hervorgegangen aus einem bodenständigen Gartenbaubetrieb, erfolgte die Gründung der fortschrittlichen Töpfer GmbH im Jahr 1984. Ihr Geschäft besteht aus der Herstellung und dem Verkauf von naturnahen und tagesfrischen Lebensmittel-Convenience-Produkten. In der Gemüse-Hochburg Albertshofen besitzt das traditionsreiche Familienunternehmen beste Rahmenbedingungen für ökologischen Anbau, Portionierung und Verpackung von Salat und Gemüse für Handel und Gastronomie. Mittlerweile besitzt es einen der größten Schneidebetriebe Bayerns für natürliche Frische-Produkte.

Geführt wird der etablierte Betrieb von Miriam Weihprecht sowie ihren Eltern Werner und Hildegard Töpfer. Aktuell zählt er etwa 135

Beschäftigte. Neben einer breiten Palette an Salaten und Gemüsesorten umfasst das kreative Sortiment Kräuter, Sprossen, Pilze, Früchte, Fruchtsalate und Snacks. Feinkost und Antipasti von ausgesuchten Herstellern runden das Sortiment ab.

Über bewährte Großhandels- und Kooperationspartner vertreibt die Töpfer GmbH ihre portionierten Produkteinheiten bundesweit, doch auch Privatkunden können sie über den Werksverkauf am Produktionsstandort in Albertshofen beziehen. Auch eine regionale Belieferung von Feiern und Festen oder weiteren Veranstaltungen wird angeboten.

Das Unternehmen bietet seinen Kunden hohe Frischekompetenz, schnelle Verfügbarkeit, zuverlässige Lieferungen und durch Vertragsanbau eine weitgehende Unabhängigkeit von Marktverfügbarkeiten - und dies zu betont fairen Preisen. Seit 2005 wird die Qualität der Töpfer GmbH und der Herstellung ihrer Erzeugnisse regelmäßig nach IFS Food zertifiziert, einem von der GFSI (Global Food Safety Initiative) anerkannten Standard für die Auditierung von Lebensmittelherstellern. Die Kiwa BCS Öko-Garantie GmbH bescheinigt Töpfer überdies die Anerkennung des Sortiments als Bio-Produkte.

Das Unternehmen verbindet Tradition, bewährte Qualitätsstandards, innovative Konzepte und gemeinnützige Initiativen. So ist Hildegard Töpfer 1. Vorsitzende des Vereins "Empathie ... Helfen mit Herz und Verstand", der zum Beispiel benachteiligte Kinder mit Pausenbrot und gesundem Mittagessen in Kitzinger Schulen und Kindergärten versorgt.