

« Mit Schmid haben wir die richtige Entscheidung getroffen. »



Josef Wyss ist der Leiter des Geschäftsbereichs Käse bei Emmi. Warum die neue Käserei für die Entwicklung von Emmi wegweisend ist und warum unser Unternehmen mit dem Bau beauftragt wurde, erfahren Sie in diesem Interview.

Interview: Ruth Ofner

Herr Wyss, welches ist Ihr Lieblingskäse?

Mein Lieblingskäse ist unser Kaltbach Le Gruyère ... und dann kommt gleich der Luzerner Rahmkäse.

Ganz generell gibt es Käsesorten, die schmecken mal so und mal anders. Warum ist der Luzerner Rahmkäse von Emmi immer gleich rahmig und mild, der Sbrinz immer gleich aromatisch und fein im Biss?

Wir wollen für unsere Kundinnen und Kunden verlässlich sein. Diese lieben unseren Käse so wie er ist und erwarten zu Recht gleichbleibende Qualität. Sie wären enttäuscht, wenn das Produkt bei jedem Kauf etwas anders schmecken würde. Der Mensch ist ein Gewohnheitstier.

In Emmen entsteht eines der modernsten Käsereigebäude Europas. Woran zeigt sich das?

In der Tat ist diese Käserei wohl die modernste in Europa. Wir haben uns für eine Technologie entschieden, welche auf unsere Produkte zugeschnitten ist. Die Qualität des Luzerner und des Kaltbach Rahmkäses, letzterer wird in Emmen produziert

und reift in Kaltbach, hat für uns oberste Priorität. Die neue Grosskäserei verfügt über die neuste Fabrikationstechnologie und ist voll digitalisiert. Auch betreffend Nachhaltigkeit setzen das Gebäude und die Anlagen neue Standards. Augenfällig ist die Fotovoltaik-Anlage, welche auf dem Dach installiert wird. Aber auch bei der Produktion schauen wir, wo wir Ressourcen einsparen oder zurückgewinnen können.

Welche Produkte werden in Emmen hergestellt?

Nebst Käse stellen wir auch Energy Milk, viele Joghurts und den probiotischen Mini-Jogurtdrink Aktifit her. Zudem ist Emmen eine wichtige Logistikplattform.

Werden Käseliebhaberinnen und -liebhaber im Gaumen einen Unterschied spüren, wenn der Käse dereinst aus der neuen Produktion kommt?

Wir wollen die heutige Qualität nicht verändern, sie ist schon hervorragend. Unser Ziel ist es, dass Konsumentinnen und Konsumenten von der Umstellung nichts merken. Was sie hoffentlich spüren, ist die Ausgeglichenheit des Produkts - noch konstanter auf höchstem Niveau.

Hat der Neubau auch Auswirkungen auf die Arbeitsplätze?

Das ist das Erfreuliche! Bei gleichbleibender Anzahl Arbeitsplätze steigern wir die Produktion. Den Fachmann, den Käser, braucht es auch mit der neuen Käserei. Das «Gschpüri» für den Käseherstellungsprozess ist und bleibt ein zentraler Punkt. Denn wir verarbeiten ein Naturprodukt, das immer gewissen Schwankungen unterworfen ist. Die Digitalisierung wird den Mitarbeitenden viele Erleichterungen bringen. Durch den hohen Automatisierungsgrad verschwinden harte körperliche Arbeiten. Auch die Ergonomie der Arbeitsplätze und die Lichtverhältnisse werden besser.

Was geschieht mit der alten Käserei?

Die alten Räumlichkeiten werden ausgeräumt, das Gebäude saniert und für neue Projekte bereitgestellt. Was das genau sein wird, ist noch nicht entschieden.

Der Neubau einer Grosskäserei ist ein anspruchsvolles Projekt. Wie haben Sie persönlich die Bauzeit erlebt?

Wir haben uns sehr gut organisiert und ein fachlich hervorragendes Projektteam unter der Projektleiterin Ann-Kathrin Kleinthomä zusammengestellt. Als Leiter des Projektausschusses bin ich mit der Projektentwicklung sehr zufrieden. Ich bin überzeugt, dass das auch nach der Inbetriebnahme der Fall sein wird.

Sind Sie mit der Schmid Bauunternehmung genauso zufrieden wie mit der Qualität Ihrer Milchprodukte?

Es war mir immer ein Anliegen, mit Unternehmen aus der Region zusammenzuarbeiten. Bei der Ausschreibung des Auftrages hat uns Schmid im Gesamtpaket überzeugt. Rückwirkend kann ich sagen, dass wir die richtige Entscheidung getroffen haben. Die hohe Professionalität während der gesamten Bauphase hat mich beeindruckt. Was mir zudem jeden Morgen von neuem aufgefallen ist: Schmid legt grossen Wert auf die Befindlichkeit und das Wohl seiner Mitarbeitenden. Das zeigt sich exemplarisch darin, dass alle Bauarbeiter den Arbeitstag mit gemeinsamen Turnübungen beginnen. So sollen Verletzungen während der Arbeit verhindert oder zumindest reduziert werden.



Emmi ist die führende Herstellerin von hochwertigen Milchprodukten in der Schweiz, gegründet 1907 in Luzern. Zur Emmi Gruppe zählen in der Schweiz 25 Produktionsbetriebe. Im Ausland hat Emmi in 14 Ländern Tochtergesellschaften; in 8 davon mit Produktionsstätten. Mit weltweit über 9000 Mitarbeitenden erwirtschaftete die börsennotierte Emmi Gruppe im Jahr 2021 einen Umsatz von 3.9 Milliarden Franken.