

Emmi bekennt sich zum Standort Schweiz

Emmi stärkt ihre Präsenz in der Schweiz und investiert 50 Millionen Franken in ihren Traditionsstandort in Emmen. Ein neuer Gebäudetrakt ersetzt das über 40 Jahre alte Käsereigebäude, bietet Raum für eine hochprofessionelle und

ressourcenschonende Käseherstellung und schafft den langfristigen Wachstumsplänen entsprechende Zusatzkapazitäten. Die Bauarbeiten werden in den nächsten Tagen starten. Die Inbetriebnahme der neuen Käserei ist auf Ende 2022 geplant.

1927 kaufte die Vorläuferorganisation der heutigen Genossenschaft Zentralschweizer Milchproduzenten (ZMP) und heutige Mehrheitsaktionärin von Emmi die Sbrinz-Käserei Neuhüsern in der Luzerner Vorortsgemeinde Emmen. Diese wurde 1945 in einen Versuchsbetrieb für Weich- und Halbweichkäse umgebaut und zwei Jahre später wurden dort die ersten Produkte unter der Marke Emmi lanciert.

„Emmen und die Zentralschweiz sind die Wiege von Emmi und Schweizer Käse ist eines der zentralen Standbeine unserer Wachstumsstrategie. Eine moderne, ressourcenschonende Grosskäserei mit kurzen Transportwegen zu unseren Milchlieferanten ergänzt unsere Spezialitätenkäse aus gewerblichen Käsereien optimal“, erläutert Marc Heim, stellvertretender CEO von Emmi und zuständig für das Schweizer Geschäft, den Investitionsentscheid.

Neubau sinnvoller als Renovation

Am bestehenden Käsereigebäude in Emmen hatte sich in den letzten Jahren grosser Investitionsbedarf abgezeichnet. Einerseits hätte das 1976 erstellten Gebäude umfassend saniert werden müssen. Andererseits hat die Käsereianlage das Ende ihres



Lebenszyklus erreicht. Auch hätte deren Kapazität das Wachstum voraussichtlich ab 2023 nicht mehr bewältigen können. In den letzten zehn Jahren konnte die zu Käse verarbeitete Milch am Standort Emmen verdoppelt werden und auch für die kommenden Jahre wird mit einer steigenden Nachfrage, insbesondere nach dem beliebten Luzerner Rahmkäse aus Emmen gerechnet. So erfreut sich der in den frühen 1970er-Jahren lancierte noch immer steigender Beliebtheit, insbesondere auf dem Familientisch.

In einer Gegenüberstellung zeigte sich deutlich, dass sich die Investitionen von insgesamt rund 50 Millionen Franken in einen Neubau lohnen, da es zahlreiche Vorteile gibt:

→ Ein neu erstelltes Gebäude mit neuen Anlagen ermöglicht einen optimalen Ablauf von Produktion, Lagerung und

nach den aktuellen Qualitäts- und Sicherheitsmanagementstandards erstellt werden und ermöglicht effizientere Abläufe.

→ Die bestehende Käserei kann während den Bauarbeiten weiter betrieben werden.

Kompakter Zeitplan

Emmi hat die Bewilligung für ihr Bauvorhaben am 11. November erhalten, nachdem der geforderte Umweltverträglichkeitsbericht für den gesamten Standort die entsprechende Kommission der Gemeinde Emmen überzeugen konnte. Nun steht einer zügigen Umsetzung mit Baubeginn in den nächsten Tagen nichts mehr im Weg. Die Arbeiten am Gebäude werden voraussichtlich bis Ende 2021 dauern. Die Inbetriebnahme startet Ende 2022 im Parallelbetrieb.

www.emmi.com

ANZEIGEN

Pâtisserieskühlvitrinen – Salatkühlbuffets – Kühlmöbel – Kühlschränke

Der Spezialist für Ausführung nach Ihren Wünschen. Hergestellt in der Schweiz.



FRIGONORM
AG/SA

**Kälte – Klima –
Energietechnik**

3020 Bern (Riedbach) **Tel. 031 926 12 01**
Rosshäuserstr. 20 Fax 031 926 12 41

Suisse Romande:
1000 Lausanne Tel. 021 691 11 77
info@frigonorm.ch www.frigonorm.ch

APD Addimat AG

Kassen- und Ausschanksysteme

Sie suchen Mehrwert. Wir bieten ihn.

Modern, einfach in der Bedienung, schnell in der Bearbeitung und platzsparend im Einsatz.



APD Addimat AG
Etzelmat 5
5430 Wettingen
Telefon: 056 427 45 45
www.apdaddimat.ch