

## **Medienmitteilung**

### **Emmi weiht neue Grosskäserei in Emmen ein**

*Luzern, 9. September 2022* – Emmi hat die neue, ressourcenschonende Käserei am Traditionsstandort Emmen feierlich in Betrieb genommen. Mit 50 Millionen Franken gehört der Neubau zu den bedeutendsten Investitionsprojekten in der Geschichte der führenden Schweizer Herstellerin von Premium-Milchprodukten. Die hochmoderne Anlage ist auf die langfristigen Wachstumspläne im Bereich Spezialitätenkäse wie Luzerner Rahmkäse ausgerichtet und trägt als Bekenntnis zur Schweizer Käsetradition zur nachhaltigen Wertschöpfung in der Zentralschweiz bei.

Knapp zwei Jahre nach der Baubewilligung und intensiven Planungs-, Ingenieur- und Baumassnahmen wurde die neue Käserei am Traditionsstandort Emmen im Beisein hochrangiger Gäste wie dem Luzerner Regierungsrat Fabian Peter oder dem Zuger Ständerat Peter Hegglin feierlich eingeweiht. Als Ersatz des über 40 Jahre alten Käsereigebäudes und mit Blick auf die langfristigen Wachstumspläne von Emmi ist die neue Käserei auf eine professionelle, ressourcenschonende und effiziente Herstellung von Schweizer Spezialitätenkäse wie Luzerner Rahmkäse ausgerichtet.

"Der Tradition in unserer Heimatregion verpflichtet, setzen wir mit der neuen, ressourcenschonenden Käserei in Emmen ein Zeichen, dass wir unsere führende Marktposition im Heimmarkt Schweiz stärken wollen. Mit differenzierten Markenkonzepten wie Luzerner Rahmkäse sehen wir im strategischen Fokussegment Spezialitätenkäse nicht zuletzt auch im Export weiteres Wachstumspotenzial", so Marc Heim, Leiter der Division Schweiz.

#### **Regionale Wertschöpfung**

"Beim Neubau handelt es sich um ein zukunftsgerichtetes Projekt, welches auch die Verbundenheit von Emmi mit ihren Wurzeln zeigt. Der Kanton Luzern ist stolz, dass eine so wichtige und weit über die Landesgrenzen hinaus bekannte Firma hier ansässig ist und auch weiterhin am Standort Luzern festhält", erläutert Regierungsrat Fabian Peter die wirtschaftliche Bedeutung der Investition.

Die Investition von 50 Millionen Franken in die neue Grosskäserei und die damit verbundene Wertschöpfung in der Heimatregion von Emmi ist ein Bekenntnis zur regionalen Schweizer Käsetradition und dem Standort Emmen im Herzen der Schweiz. Die Wurzeln von Emmi reichen zurück bis 1907 und bis heute verarbeitet Emmi die Milch von Zentralschweizer Milchproduzenten mit kurzen Transportwegen schonend zu hochwertigen Milch- und Käsespezialitäten. Mit dieser

2/3

Investition leistet Emmi einen weiteren Beitrag zur regionalen Wertschöpfung und positioniert die Zentralschweiz als attraktive Arbeitsregion.

### **Spezialitätenkäse als strategisches Wachstumssegment**

Die Investition in die neue Käserei erfolgt im Rahmen der konsequenten Stärkung der Position im Heimmarkt Schweiz mit differenzierten Markenkonzepten in ausgewählten Wachstumssegmenten wie Spezialitätenkäse.

Im Bereich Spezialitätenkäse erweist sich der seit den 1970er Jahren beliebte Luzerner Rahmkäse als profitabler Wachstumstreiber und erfreut sich anhaltender Beliebtheit. Für Schweizer Premiumkäse stehen die Chancen gut, dass sich der positive Langfristtrend im Inland wie auch im Export fortsetzt. Die neue Käserei schafft entsprechend dieser Perspektiven und den langfristigen Wachstumsplänen von Emmi Zusatzkapazitäten, um die erwarteten Mehrvolumen zu bewältigen.

### **Ressourcenschonende Verarbeitung, effiziente und sichere Arbeitsprozesse**

Auf der Basis des Emmi Nachhaltigkeitsmodells und des unternehmensweiten netZERO 2050 Reduktionspfads setzt Emmi auch bei der neuen Käserei stark auf erneuerbare Energie. Nebst der bestehenden Holzschnitzel- und Photovoltaikanlage erweitern zusätzliche, auf dem Gebäudedach der neuen Käserei positionierte Photovoltaikmodule die Produktion von erneuerbarer Energie.

Darüber hinaus ermöglichen die hochmodernen Produktionsanlagen effizientere Prozessabläufe und ressourcenschonendere Herstellungsprozesse für ein geplantes Volumen von rund 10'000 Tonnen Käse jährlich. Mit einer Wassereinsparung von bis zu 70 Mio. Litern pro Jahr arbeitet die Neue Käserei praktisch wasserneutral. Im Vergleich zum nun abgelösten Gebäude aus dem Jahr 1976 und dessen Anlagen, bringt der neue Käsereibau zudem auch Fortschritte hinsichtlich der Arbeitssicherheit und bietet ergonomisch und mit optimalen Lichtverhältnissen ausgestattete Arbeitsplätze, welche den höchsten Qualitäts- und Sicherheitsmanagementstandards entsprechen.

3/3

## **Downloadmaterial und weitere Informationen**

- [Medienmitteilung als PDF](#)
- [Bild zur neuen Käserei in Emmen](#)
- [Allgemeines Bildmaterial zu Emmi](#)

## **Kontakte**

### **Medien**

Simone Burgener, Mediensprecherin | [media@emmi.com](mailto:media@emmi.com)

## **Über Emmi**

Emmi ist die führende Herstellerin von hochwertigen Milchprodukten in der Schweiz. Ihre Wurzeln reichen bis 1907 zurück, als sie durch milchbäuerliche Genossenschaften in der Region Luzern gegründet wurde. Mit einer klar ausgerichteten Strategie, innovativen Produkten und über die Schweiz hinaus etablierten Markenkonzepten wie Emmi Caffè Latte oder Kaltbach Käse hat sich Emmi zu einer international tätigen, börsennotierten Unternehmensgruppe (EMMN) mit einer starken lokalen Präsenz in 15 Ländern entwickelt.

Das Geschäftsmodell von Emmi basiert traditionell auf einem sorgsamem Umgang mit Natur, Tier und Mensch. So schafft Emmi die besten Milchmomente heute und für kommende Generationen und leistet auch in ländlichen Regionen einen Beitrag zur Wertschöpfung. Seine Qualitätsprodukte vertreibt das Unternehmen in rund 60 Ländern und stellt diese an über 30 eigenen Produktionsstandorten in neun Ländern her. Mit mehr als 9'000 Mitarbeitenden, von denen rund 70 % ausserhalb der Schweiz tätig sind, erwirtschaftete die Emmi Gruppe 2021 einen Umsatz von CHF 3.9 Milliarden.