Kirchberg



Interview mit

Beat Berger



Standortleiter Kirchberg

Interview mit Beat Berger

Beat, kannst du etwas über deinen Werdegang bei Emmi erzählen?
Ich startete 1999 mit einem befristeten Vertrag als Anlagenführer in Dagmersellen. Schon nach kurzer Zeit wurde ich zum Teamleiter befördert und durfte ein Team von 10 Mitarbeitenden führen. Anfangs 2005 wechselte ich als Abteilungsleiter nach Kirchberg, wo ich ab 2007 die gesamte Produktion verantwortete. Seit 2014 bin ich als Standortleiter Kirchberg inkl. der gesamten Käse-Konfektionierung (Kirchberg und Emmen) tätig.

Beat, wie gehst du mir der Herausforderung um, dass die geforderte Qualität stets eingehalten werden kann?
Wichtig ist uns, dass die Mitarbeitenden die Anlagen und Prozesse immer auf dem neuesten Stand halten. Dazu gehört, das Fachwissen der Mitarbeitenden immer weiterzuentwickeln und auszubauen. Ohne fachkundiges Personal sind die besten Anlagen und Prozesse wirkungslos.

Worauf freust du dich am meisten, wenn du morgens an deinen Arbeitsplatz kommst?
Ich bin immer neugierig darauf, was der neue Tag uns bringt. Schon bei der Fahrt zur Arbeit, gehe ich das Tagesprogramm im Kopf durch.
Mir ist dabei immer der Austausch mit den Mitarbeitenden sehr wichtig. Dazu gehört der Rundgang am Morgen durch den Betrieb. So bin ich früh über die wichtigsten Ereignisse informiert.

Was hat dich auf deinem bisherigen Weg am meisten geprägt?
Die Chancen und das Vertrauen, das mir Emmi als Arbeitsgeberin ermöglicht bzw. entgegen bringt.

Welches sind zurzeit die grössten Herausforderungen für dich und deine Crew?
Genügend Fachpersonal für unsere Anlagen zu finden und unsere Projekte termingerecht umzusetzen.

Was ist dein Lieblingskäse?
Einem Stück Kaltbach Gruyère kann ich nicht widerstehen.

Was wolltest du schon immer einmal sagen?
Da ist sicher ein grosses Danke an unsere Mitarbeitenden gerichtet. Sie ermöglichen mit ihrer Leistung und Flexibilität die besten Käsemomente für unsere Kunden und Konsumenten.

322 Mitarbeitende, davon 9 Lernende

Produkte: Verarbeiten von Extrahart-, Hart- und Halbhartkäse

Jahresproduktion von 22'000 Tonnen

Inbetriebnahme Standort: 1973

Emmi GROUP

Unsere Kompetenzen

Standort

Für die Affinage und die Verarbeitung stehen dem Werk rund 27'000m^2 zur Verfügung. Diese Fläche entspricht knapp vier Fussballfeldern.

In Kirchberg arbeiten 322 Emmianerinnen und Emmianer; davon sind 9 Auszubildende in verschiedenen Berufen wie Kaufleute, Logistiker, Anlageführer, Polymechaniker, Automatiker.

Affinage

Das Pflegen und Reifen von ganzen Käselaiben gehört zu den Besonderheiten des Standortes. In drei Reifungskellern können insgesamt bis zu 42’000 Käselaibe gelagert und gepflegt werden.

Verarbeiten / Sortiment

In Kirchberg werden rund 22'000t Käse verarbeitet. Die verschiedenen Käsespezialitäten gehen je zur Hälfte in den Schweizer- und den Internationalen Markt.

Zusätzlich zu den Emmi-Marken wie Kaltbach, Luzerner Rahmkäse, Switzerland Swiss, Parmello und Scharfer Maxx werden in Kirchberg auch In- und Ausländische Käsesorten wie Gruyère, Emmentaler, Tête de Moine, und Sbrinz verarbeitet.

Die Käse-Laibe werden auf über 20 unterschiedlichen Produktionslinien weiterverarbeitet. Zu den Hauptaufgaben gehören das Schneiden zu Würfeln und Stiften, das Reiben in verschiedenen Reibestufen und das Verpacken in die verschiedensten Angebotsformate. Der Anspruch ist es, den Kundenbedürfnissen gerecht zu werden.

In Kirchberg werden über 1’000 unterschiedliche Produkte für Retail, Gastronomie und die Lebensmittel-Industrie hergestellt. Insbesondere das maschinelle drehen zu Rosetten gehört zu den Spezialitäten in Kirchberg.







Für Ihre Anfrage zu Ihrem Wunschkäse und Wunschformat steht nichts im Wege. Zögern Sie daher nicht und rufen Sie uns an (Telefon +41 58 227 20 40).

Emmi - Ihr Kompetenzpartner betreffend Käse

Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrem Kontakt im Emmi Industrieverkaufs-Team oder schreiben Sie auf industrie@emmi.com.

Weitere Produkt-Informationen finden Sie auf unserer Website.