Frische



Emmi steht in der Milchbranche für eine grosse Vielfalt an Molkerei- und Frischprodukten in hoher Qualität. In dieser Ausgabe unseres Newsletters geben wir Ihnen einen Einblick in unseren Frischebereich und zeigen auf, wie differenzierte Standortkompetenzen, innovative Produktlösungen und partnerschaftliches Denken unseren Frischproduktebereich prägen.

Interview mit Thomas Arnold

Thomas, was ist Deine Rolle bei der Emmi?
Ich darf den Geschäftsbereich Frische bei der Emmi mit fünf Standorten und 830 Mitarbeitenden leiten.

Wie bringt man Schweizer Qualität, Nachhaltigkeit und Innovationskraft in einem frischen Milchprodukt zusammen?
Bei der Emmi sind wir dafür gut aufgestellt. Wir bemühen uns um nachhaltige Prozesse entlang der gesamten Wertschöpfungskette, wir setzen bei Rohstoffen auf hohe und Schweizer Qualität und wir stellen unsere Teams cross-funktional auf. Dadurch können wir Frischprodukte herstellen, die marktorientiert und überzeugend sind.

Thomas Arnold



Leiter Geschäftsbereich Frische

Was macht Emmi zum idealen Partner für massgeschneiderte Frischprodukte in der Milchbranche?
Emmi bedeutet für unsere Kunden: hohe Produktqualität, hohe Zuverlässigkeit, hohe Agilität – wir bieten eine gesamthafte Dienstleistung, konkurrenzfähige Preise und suchen nach den besten Lösungen für unsere Kunden.

Wie gehen wir mit individuellen Kundenanforderungen um?
Wir haben einen Kundenwunschprozess, bei dem wir in cross-funktionalen Teams Anfragen systematisch und über Standorte hinweg prüfen. Damit stellen wir sicher, dass wir unseren Kunden eine passende Lösung bieten können.

Wie bewältigen wir die technologischen Herausforderungen, die sich aus der Vielfalt unserer Produktpalette ergeben?
Einerseits pflegen wir zwischen unseren Standorten eine gute Absprache und Zusammenarbeit. Wir nutzen die jeweiligen Kapazitäten, Kompetenzen und Vorteile eines Standorts. Zudem arbeiten wir kontinuierlich an Prozess-optimierungen an allen Standorten. Damit stellen wir sicher, dass wir effizient und agil bleiben.

Welche Trends beobachtest Du aktuell im Frischebereich?
Protein, Protein, Protein! Auch Ethno Foods wie Ayran und ausserdem eine starke Nachfrage nach Milchmischgetränken.

Emmi GROUP

Von Jogurt bis High Protein Getränk
Unser Know-how in der Frischewelt

Unsere Frischprodukte sind so vielfältig wie die Anforderungen unserer Kunden. Wir sind ihr kompetenter Partner für ein umfassendes Sortiment. Ob Co-Manufacturing, White Label oder Industriepartnerschaft: Bei uns finden Sie Produkte für die industrielle Weiterverarbeitung oder als Konsumenteneinheit.

- Jogurts
- Jogurt Drinks
- Quark
- Milchmischgetränke
- High Protein Produkte
- Dessert-Spezialitäten
- Ready-to-Drink Kaffee
- Fruchtzubereitungen

Gemeinsam für Ihr Projekt: Unsere fünf Standorte

Je nach Standort verfügen wir über unterschiedliche technologische Schwerpunkte. Diese Spezialisierungen ermöglichen es uns, zielgerichtet und effizient auf Ihre Anforderungen einzugehen.

Ostermundingen

630 Mitarbeitende

Herstellung von
Emmi Caffe Latte, Jogurt, Glace,
Abfüllung diverser Milchmischgetränke in PET-Flaschen,
Abfüllung in Bag-in-Box

Emmen

550 Mitarbeitende

Herstellung von
Jogurt, Jogurt Drinks, Quark, Dessertspezialitäten, Fruchtgrundstoffe für internen Einsatz und Industriekunden

Hochstrasser

Einkauf von Rohkaffee und Röstung der Kaffeebohnen für Gastronomie und B2B-Kunden

Spezialist für ganzheitliche Kaffeelösungen

Bischofszell

180 Mitarbeitende

Herstellung von regionalen Produkten und CH Bio Spezialitäten
Jogurt, Quark, Pastmilch- und Rahm, Spezialist für Biomilchprodukte und Schaf- und Ziegenmilchprodukte

Frenkendorf

12 Mitarbeitende

Herstellung von regionalen Produkten
Jogurt, Pastmilch, Käse, Abfüllung Milch und Milchmischgetränken in Glasflaschen

Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung, um gemeinsam passende Produktlösungen zu entwickeln. Kontaktieren Sie uns – wir freuen uns auf Ihre Herausforderung.

Telefon: +41 58 227 20 40
E-Mail: industrie@emmi.com

Weitere Informationen finden Sie auch auf unserer Website.