Dagmersellen



Interview mit

Melchior Rychen



Betriebsleiter Emmi Dagmersellen

200 Mitarbeitende inkl. Lehrlinge

Mozzarella
Ricotta
Milchpulver
Hüttenkäse

Verarbeitung von jährlich ca. 300 Mio. kg Milch und 60 Mio. kg Nebenprodukten

Melchior, du bist seit 9 Jahren Betriebsleiter des Industriestandortes von Emmi in Dagmersellen. Was motiviert dich jeden Tag neu, die Herausforderungen in dieser Position anzugehen?

Mich motiviert die Zusammenarbeit mit meinem engagierten Team und die Möglichkeit, gemeinsam Lösungen auszuarbeiten. Mich begeistern die positiven Auswirkungen unserer Arbeit auf die Standortentwicklung, auf unsere Produkte und auf unsere persönliche Entfaltung. Zudem produzieren wir beste Lebensmittel, die von Kunden und Konsumenten geschätzt werden. Das gibt mir die Energie, jeden Tag mein Bestes zu geben.

Was macht diesen Standort besonders, resp. was unterscheidet ihn von anderen Emmi Standorten?

Unser Industriestandort ist der grösste und leistungsfähigste Milchverarbeitungsbetrieb der Emmi Gruppe. Er ist führend auf dem Schweizer Frischkäse- und Milchpulvermarkt. Als Kompetenzzentrum für Frischkäse, Milchpulver und Konzentrate sowie bedeutendster Intercompany-Lieferant von Halbfertigprodukten spielt unser Standort eine zentrale Rolle. Durch seine Regulierfunktion trägt er zu einem stabilen Schweizer Milchmarkt bei und sorgt dafür, dass trotz saisonal unterschiedlichen Milchmengen alle Milch der Emmi verarbeitet werden kann.

Welches sind deine grössten Herausforderungen hinsichtlich der Produktqualität?

Als Standortleiter stehe ich mehreren Qualitätsherausforderungen gegenüber:

1. **Produktqualität:** Kontinuierliche Überwachung und Anpassung der Produktionsprozesse und Verfahren
2. **Mitarbeiterschulung und -motivation:** Regelmässige Schulungen und ein motivierendes Arbeitsumfeld
3. **Regulatorische Anforderungen:** Einhaltung gesetzlicher Vorgaben durch sorgfältige Planung
4. **Technologische Weiterentwicklung:** Investition in neue Technologien
5. **Risikomanagement:** Frühzeitige Identifikation, Beurteilung (Priorisierung) und Management von Risiken

Emmi GROUP

Unsere Produktwelt

Mozzarella

Der beliebteste Frischkäse der Schweiz wird bei uns aus frischer Kuhmilch hergestellt und erhält im Prozess seine typische Pasta-Filata-Struktur. Der schmackhafte Käse wird in vielen verschiedenen Formaten für unterschiedlichste Anwendungsformen produziert. Ein Teil der Produkte wird in Konsumentenpackungen für den Detailhandel und die Gastronomie abgefüllt. Der Rest wird in Industrieformaten für die Weiterverarbeitung z.B. für Pizza, Pasta gefertigt. Rund 60% der gesamten Produktionsmenge werden während der Sommermonate fabriziert und verkauft.

Milchpulver und Konzentrate

Unsere Milchpulver werden aus frischer Milch hergestellt und schonend getrocknet. Wir sind Spezialisten für Sprüh- und Walzentrocknung sowie für homogenes Mischen von mehreren Trockenkomponenten. Die Milchpulver sind von Kleinpackungen bis zum Lose-Verlad in vielen Verpackungsgrössen verfügbar.

Jährlich werden rund 22’000 to Milchpulver produziert. Ein beachtlicher Teil davon wird für die Weiterverarbeitung zu Milchschokolade verwendet.

Als Ergänzung zu reinen Milchpulvern fertigen wir Konzentrate mit bestimmten Eigenschaften. Die durch Filtration und Emulsion gewonnen Konzentrate können in flüssiger oder fester Form eingesetzt werden.

Hüttenkäse

Auch Hüttenkäse wird in Dagmersellen produziert. Viele Konsumenten schätzen die Vielseitigkeit und die schnellen Zubereitungsmöglichkeiten dieses Frischkäses. In den letzten Jahren hat Hüttenkäse einen regelrechten Boom erlebt. Nicht zuletzt aufgrund des hohen Protein- und tiefen Fettgehalts ist Hüttenkäse sehr beliebt.

Ricotta

In Dagmersellen wird mit Ricotta ein zusätzlicher Frischkäse gefertigt. Ricotta wird aus frischer Molke hergestellt und unterscheidet sich dadurch von Quark und Magerquark, welche aus frischer Milch respektive Magermilch hergestellt werden. Ricotta verfeinert viele herzhafte Gerichte, wie Dips und Desserts.

Das Milchherz der Emmi
Emmi Schweiz AG Dagmersellen
Gemeinsam ermöglichen wir Veredlung in Perfektion

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

Weitere Produkt-Informationen finden Sie auf unserer Website.

Emmi GROUP