



## Interview mit

## Erhard Kissling



Geschäftsführer Emmi Langnau

### **Erhard, Du gehst Ende Februar 2025 nach 20 Jahren bei Emmi in den Ruhestand. Was gibst Du Deinem Nachfolger mit auf den Weg?**

- Mein Nachfolger kann ein gutes und motiviertes Team übernehmen. Das ist eine gute Basis.
- Jede Führungskraft soll seine eigenen Ideen umsetzen können.
- Als einziger Tipp: Nicht zu Beginn alles verändern wollen. Veränderungen, welche auch immer notwendig sind, schrittweise angehen.

### **Wie stellst Du sicher, dass die Qualität der Produkte konstant hoch bleibt?**

- Durch Schulung der Mitarbeitenden
- Ständige Prozessverbesserungen unter Einbezug der Mitarbeitenden (KVP-Prozesse)
- Produktionsanlagen auf dem neusten technischen Stand halten

### **Wie förderst Du die berufliche Entwicklung und Zufriedenheit der Mitarbeitenden?**

- Übertragen von Verantwortung
- Insbesondere bei der Technik: Projekte intern bearbeiten statt an externe Firmen vergeben. Durch interessante Projekte können gute Fachkräfte im Betrieb gehalten werden.
- Begegnung mit den Mitarbeitenden auf Augenhöhe und schaffen einer offenen Kommunikationskultur

### **Gibt es eine besondere Erfahrung oder ein Ereignis in Deiner Karriere, das Dich besonders geprägt hat?**

- Es gibt nicht ein prägendes Ereignis, welches heraussticht. Es sind vielmehr die zwischenmenschlichen Dinge innerhalb und ausserhalb des Betriebes und die vielen guten Begegnungen.
- Was ich lernen musste, ist Geduld und dass vieles länger braucht als gedacht. Entscheidend war für mich immer, ein gutes Team um mich zu haben. Es hat etwas gedauert, bis mir dies gelungen ist.



125 Mitarbeitende



Fondue  
Schmelzkäse  
Frischkäse  
Halbfabrikate  
Vegane Produkte



Jahresproduktion von  
10'000 Tonnen

Bei Emmi seit 2004

# Unsere Kompetenzen

## Fondue

Emmi Langnau ist DER Fondue-Hersteller in der Schweiz. Die Marke «Gerber» ist in der Schweiz eine Kultmarke. «Wenn dich das Fondueglüschli wieder packt!»

Emmi Langnau setzt auf traditionelle Rezepturen und innovative Technologien und Verfahren. Alle unsere Fondue-Kreationen müssen sowohl geschmacklich als auch qualitativ unsere Fondue-Geniessenden überzeugen. Die sorgfältige Auswahl der Käsesorten und die präzise Abstimmung der Zutaten sorgen für ein authentisches Fondue-Erlebnis.

## Frischkäse

Gala - der traditionelle Frischkäse, welcher Kindheitserinnerungen weckt.

Neben Gala entwickelt und produziert Emmi weitere cremige Frischkäseprodukte. Sie überzeugen durch ihre feine Textur und ihren ausgewogenen Geschmack. Die Verwendung hochwertiger Schweizer Zutaten und die sorgfältige Verarbeitung garantieren ein erstklassiges Produkt.

## Schmelzkäse

Emmi Langnau produziert eine Vielzahl von Schmelzkäseprodukten in verschiedenen Angebotsformen wie Scheiben, Rundschnittchen, Blöcke, Würste und Reibschmelzkäse. Moderne Verfahren und Technologien gewährleisten eine gleichmässige Konsistenz und Qualität des Produktes.

## Füllungen und Halbfabrikate

Käsekuchenfüllungen, Käsesaucen, Zitronencreme, gekochter Reis - auch diese Produkte werden bei Emmi in Langnau hergestellt.

Die Entwicklung und Produktion erfüllt dabei die spezifischen Anforderungen der Kunden.

## Vegane Käse

Vegane Käse- und Frischkäse-Alternativen ergänzen das Sortiment. Laufende technologische Weiterentwicklungen und Rezepturoptimierungen tragen zur Verbesserung und Erweiterung des Sortiments bei.

[Zum Standort-Video](#)



Weitere Informationen erhalten Sie bei Ihrem Kontakt im Emmi Industrieverkaufs-Team oder schreiben Sie auf [kundendienst.industrie@emmi.com](mailto:kundendienst.industrie@emmi.com).

Weitere Produkt-Informationen finden Sie auf unserer [Website](#).