Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

20.04. 2018

Emmentaler Switzerland: erfolgreiche Delegiertenversammlung 2018

Von PPS



Bild Rechte
Emmentaler - Compresso AG

(Zürich)(PPS) **An der Delegiertenversammlung am 19. April 2018 im INFORAMA Rütti in Zollikofen orientierte Emmentaler Switzerland über das vergangene Geschäftsjahr, die finanziellen Resultate und die Mengenentwicklung des Emmentaler AOP im In- und Ausland. Zudem wurde die strategische Marschrichtung bekräftigt, die auf eine Verjüngung und Dynamisierung der Marke Emmentaler AOP abzielt. Die ordentlichen Geschäfte wurden von den Delegierten einstimmig angenommen, ebenso der Antrag des Consortiums zur befristeten Erhöhung des Sortenbeitrags um 15 Rappen pro Kilogramm. Die Delegierten wählten zudem Daniel Alain Meyer aus Wettingen als neuen Präsidenten von Emmentaler Switzerland. Meyer ist Nachfolger von Heinz Wälti, der gemäss Statuten mit Erreichen des 65. Altersjahres aus dem Vorstand von Emmentaler Switzerland zurücktritt. Krönender Abschluss bildete traditionsgemäss die Übergabe der Diplome durch die Markenbotschafter Sonia Kälin und Matthias Sempach an die Top-Ten-Emmentaler AOP-Käsereien 2017.**

Verjüngung der Marke greift

In seinem Rückblick auf das Geschäftsjahr ging Direktor Stefan Gasser insbesondere auf die Neupositionierung und Verjüngung der Marke Emmentaler AOP ein. Dabei konzentrierte er sich auf die Bedeutung der neuen Angebotsformen «Urtyp» und SMART SNACK®, die den aktuellen Kundenbedürfnissen perfekt entsprechen. Bei der Mengenentwicklung setzte Stefan Gasser den Fokus auf die positive Entwicklung der Tafelware im Inland (+6.8 %). Weiter betonte er, dass die Wertschöpfung trotz des weiterhin herausfordernden wirtschaftlichen Umfelds im Inland und im Export gehalten werden konnte. Beispiele von Aktivitäten in den beiden Hauptexportmärkten Deutschland und ltalien rundeten den Jahresbericht des Direktors ab.

Wahl des neuen Präsidenten und neuer Vorstandsmitglieder

Statutengemäss tritt Heinz Wälti 2018 mit Erreichen des 65. Altersjahres aus dem Vorstand von Emmentaler Switzerland zurück und gibt das Präsidentenamt ab, welches er während vier Jahren bekleidete. Die Delegierten wählten, auf Antrag des Vorstandes, Daniel Alain Meyer aus Wettingen zum neuen Präsidenten von Emmentaler Switzerland. Er verfügt über einen überzeugenden Leistungsausweis im Food-Retail-Business und war viele Jahre in führender Position in der Nahrungsmittelbranche tätig, zuletzt als Managing Director der Schweizer Ländergesellschaft von Kraft Foods/Mondelez und Member Board of Management ACHU (Austria/Switzerland/Hungary). Daniel Alain Meyer hat sich als Vorstandsmitglied von Chocosuisse, Promarca, ProCafé und der Stiftung für Schokoladenwirtschaft branchenpolitisch engagiert und verfügt über ein ausgezeichnetes Beziehungsnetz in Wirtschaft und Politik.

Im Rahmen der Delegiertenversammlung wurden die Vorstandsmitglieder Franz Häfliger, Kurt Nüesch, Erwin Schmid und Jürg Wüthrich für ihre langjährige Tätigkeit im Vorstand von Emmentaler Switzerland geehrt und verabschiedet.

Neu in den Vorstand gewählt wurden:

Vertreter der Milchproduzenten

Pierre-André Pittet, SMP
Adrian Zemp-Lüscher, ZMP

Vertreter der Käsehersteller

Roman Zemp, Käserei Bramegg

Vertreter des Handels

Josef Hardegger, Hardegger Käse AG

Ja zur befristeten Erhöhung des Sortenbeitrags

Die vom Consortium beantragte befristete Erhöhung des Sortenbeitrages um CHF 0.15/kg von heute CHF 0.60/kg auf CHF 0.75/kg wurde von den Delegierten gutgeheissen. Dieser Beschluss tritt per 1. Mai 2018 in Kraft und gilt vorerst für vier Jahre. Die zusätzlichen Mittel stärken die Marke Emmentaler AOP weiter und dienen zur Absatzförderung in bestehenden und in neuen Märkten. Dabei liegen die Schwerpunkte auf der Entwicklung und Durchsetzung neuer Angebotsformen und auf gezielten Massnahmen am Verkaufspunkt. Der zusätzlich generierte Sortenbeitrag wird in einem ersten Schritt für die Revitalisierung und Verjüngung von Emmentaler AOP eingesetzt.

Emmentaler Schaukäserei – das Schaufenster für Emmentaler AOP

An der letztjährigen Delegiertenversammlung legte man mit der Zustimmung für eine Beteiligung von Emmentaler Switzerland an der Emmentaler Schaukäserei in Affoltern i.E. den Grundstein für deren Zusammenführung. Heute spielt die Emmentaler Schaukäserei eine zentrale Rolle in der Image-Kommunikation von Emmentaler AOP. Ab April 2018 startet die Neugestaltung dieses Schaufensters, um den Besucherinnen und Besuchern in Zukunft ein noch attraktiveres Erlebnis zu bieten. Bis Spätherbst 2018 entsteht ein neuer Erlebnisrundgang, auf dem Interessierte alles über die Geschichte und Herstellung des Emmentaler AOP erfahren.

Andrea Glauser übernimmt Marketing-Leitung

Die Geschäftsstelle von Emmentaler Switzerland erhält zusätzliche Frauen-Power: Am 1. Juni 2018 tritt Andrea Glauser ihre neue Stelle als Marketingleiterin bei Emmentaler Switzerland an. Die eidg. dipl. Marketingleiterin war während Jahren in grossen Unternehmen der Nahrungsmittel- und Getränkebranche (Dr. Oetker Schweiz, Pomdor AG) tätig und verfügt über fundierte Marketing- und Kommunikationserfahrung.

Auszeichnung der Top-Ten-Käsereien 2017: zwei Mal Gold!

Die Top-Qualität – eines der obersten Ziele von Emmentaler Switzerland – überzeugte auch 2017. Im Sommersemester erreichten über 79% der Emmentaler AOP-Laibe eine absolute Spitzenqualität von 19 bis 20 der maximal möglichen 20 Taxationspunkte. Traditionsgemäss überreichten die Markenbotschafter Schwingerkönigin Sonia Kälin und Schwingerkönig Matthias Sempach die Diplome an die Top-Ten-Käsereien 2017.

Gold

19.83 Punkte Käserei Gyrstock, Hofstatt, Alois Michel
19.83 Punkte REK AG, Käserei Oberbütschel, Oberbütschel, Theo Zbinden und Hansueli Jost

Silber

19.75 Punkte Käserei Höhe, Signau, Alfred Schenk
19.75 Punkte Käserei Niedermuhlern, Erich Thomet und Rudolf Hofmann
19.75 Punkte Berg-Käserei Oberei, Süderen, Hansruedi Gasser
19.75 Punkte Käserei Schmid AG, Buttisholz, Erwin Schmid

Bronze

19.73 Punkte Käserei Ganzenberg, Rohrbachgraben, Andreas Schütz

Diplome

19.71 Punkte Käserei Dürrenbühl, Wyssachen, Urs Wüthrich
19.71 Punkte Käserei Engelburg, Engelburg, Michael Wick und Roland Schlegel
19.67 Punkte REK AG, Käserei Längacker, Rüeggisberg, André Kohler
19.67 Punkte Käserei Willi Brunner AG, Birwinken, Familie Brunner

Über die Organisation:

Über Emmentaler AOP

Der Schweizer Emmentaler AOP ist mit einem Durchmesser von 80 bis 100 cm, seinen 75 bis 120 Kilogramm und der Reifung von mindestens vier Monaten in ausgesuchten Käsekellern das Schweizer Original und alles andere als Durchschnitt. Seine einzigartige Emmentaler-Note erhält der Käse während des Reifungsprozesses. Je nach Reifungsdauer von nussig-würzig bis aromatisch-kräftig. Doch dies ist nicht der einzige Grund, weshalb der Emmentaler AOP auch als König der Käse gilt. Er wird aus frischer, unbehandelter Rohmilch und frei von jeglichen Zusatzstoffen produziert, von erfahrenen Käsermeistern, die den Emmentaler immer noch traditionell-handwerklich herstellen. Ein Stück Schweiz eben! www.emmentaler.ch

Pressekontakt:

Compresso AG
Jenatschstrasse 5
8002 Zürich

Fon +41 43 488 86 00
pr @ compresso.ch
compresso.ch

Kategorie
Handel & Finanzen & Wirtschaft

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/emmentaler-switzerland-erfolgreiche-delegiertenversammlung-2018*