

Zu Besuch in der Emmi Suhr

Die Berufsschule Scala besichtigt den Rahm- und Butterproduzenten der Schweiz

Am 4. April 2022 hatten die Lernenden und Lehrpersonen der Berufsschule Scala die Möglichkeit, die Emmi in Suhr zu besuchen. Es war nicht der erste Besuch in der Emmi: Schon vor ein paar Jahren hatte die Berufsschule Scala einen Einblick in die Emmi Suhr erhalten.



Die Lernenden und Lehrpersonen vor dem Haupteingang der Emmi

Reise in die Emmi

Die Lernenden der PrA Küche, Bäckerei, Restauration und Automobil machten sich mit dem Tram auf den Weg nach Suhr. In Suhr angekommen war es nur ein kurzer Fussmarsch vom Bahnhof zum Standort der Emmi.

Ankunft in der Emmi

Auf dem Gelände der Emmi angekommen blieb den Lernenden noch etwas Zeit, um sich an den intensiven Milchgeruch zu gewöhnen. Man sah grosse Lastwagen zufahren, welche die Milch von den regionalen Milchbauern ablieferen. Die Lastwagen wurden angeschlossen und die Milch konnte in die Milchsilos abgepumpt werden.

Nach kurzer Zeit wurden wir von Herr Hans-Peter Steuri, Projektleiter, herzlich in Empfang genommen. Er ist gelernter Käser und arbeitet seit über 40 Jahren für die Emmi in Suhr.

Daten und Fakten

Gemeinsam gingen wir in den Gruppenraum, wo Herr Steuri uns zu Beginn eine Präsentation über die Emmi zeigte. Er erklärte, dass jeder Standort der Emmi unterschiedliche Milchprodukte produziert. Die Emmi Suhr ist verantwortlich für die Verarbeitung von Milch zu Butter und Rahm. Er erzählte uns auch, wie viele Liter Milch täglich, wöchentlich und jährlich verarbeitet werden, damit Herr

und Frau Schweizer ihre Milchprodukte nach Lust und Laune geniessen können.

Einblick in die Produktion und Logistik

Nach dem theoretischen Start wurden die Lernenden in zwei Gruppen eingeteilt. Die Gruppen konnten von der Galerie auf die Produktion herabschauen. Es wurde Butter in verschiedenen Grössen abgepackt: Von 10-Gramm-Portionen bis hin zu 1-Kilogramm-Blöcken. Die Maschinen arbeiteten auf Hochtouren.

Nach dem Einblick in die Produktion gingen wir weiter zur Logistik. Im Lager der Emmi herrschten frostige 4 Grad. Herr Steuri erklärte, dass es so kalt sein muss, da die Kühlkette nicht unterbrochen werden darf und Produkte wie Butter sonst wegschmelzen würden.

Abschluss

Zum Schluss hatten die Lernenden noch die Möglichkeit, Fragen zu stellen. Interessiert meldeten sich die Lernenden. Viele von ihnen erkannten einige der Produkte aus dem Betrieb wieder.