



Emmentaler Schaukäserei AG
CH-3416 Affoltern i.E.

22. Jahresbericht
(1. Januar – 31. Dezember 2006)

Einleitung

Das Berichtsjahr 2006 darf als erfreuliches und erfolgreiches "Schaukäsi-Jahr" gewürdigt werden. Wie im Vorjahr haben wieder rund 320'000 Besucher die vielfältigen Leistungen in Anspruch genommen. Die grosse Zahl an Führungen durch die vier Käseeregenerationen in vielen verschiedenen Sprachen zeigt, dass das Interesse an der Herstellung des einzigartigen Schweizer Emmentalers ungebrochen gross ist. Viele Gäste sind auch durch die drei gelungenen Ausstellungen und die zahlreichen Aktivitäten über das ganze Jahr angelockt worden, die innerhalb und in der Umgebung der ESK stattgefunden haben.

Mit der Eröffnung der Emmentaler Käsestrasse, bei der die Schaukäserei eine zentrale Rolle spielt, ist ein weiterer Schritt zur Vernetzung der Angebote der Region vollzogen worden. Die Bekanntheit und Attraktivität der Schaukäserei wird damit weiter gesteigert.



Erfreuliches gibt es auch vom Emmentaler Käse zu berichten. Nach neunjähriger Vorarbeit ist im Herbst 2006 die Eintragung im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen erfolgt. Damit wurden die Voraussetzungen zur besseren Positionierung geschaffen, damit der König der Käse wieder den ihm gebührenden Platz einnehmen kann. Die ESK ist der Ort, an dem die Konsumenten seine Entstehung von der Milch bis zum fertigen Produkt erleben und erfahren können. Nach schwierigen Jahren hat sich auch der Preis des Emmentalers wieder dem Niveau angenähert, das für diese hervorragende Käsespezialität gerechtfertigt ist. Dies erlaubt, den Milchlieferanten einen vergleichsweise besseren Milchpreis zu bezahlen und damit die für eine kostendeckende Käseherstellung erforderliche Milchmenge auch für die Zukunft zu sichern.

Die günstigere Situation auf dem Emmentaler Markt hat mitgeholfen, das wirtschaftliche Ergebnis gegenüber dem Vorjahr zu verbessern. Allerdings konnte der kleine Gewinn nur durch die Auflösung von stillen Reserven erzielt werden.

Den Aktionärinnen und Aktionären, unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern wie auch den Partnern, die sich für die Emmentaler Schaukäserei einsetzen, danken wir bestens für ihre Unterstützung und ihren Beitrag zum Erfolg und Gedeihen des Unternehmens.

Organe

An der 21. Generalversammlung vom 7. Juni 2006 durften wir über 140 Aktionäre und Gäste begrüßen. Der Emmentaler Käse dürfte die strukturbedingte Talsohle nun endgültig durchschritten haben. Die Preise wurden seit Mai 2005 schrittweise angehoben, so dass die Emmentaler Schaukäserei für die Milchproduzenten wieder ein attraktiver Milchkäufer ist und der Produktionsbereich wirtschaftlich geführt werden kann. Die Anwesenden mussten von einem bescheidenen finanziellen Ergebnis 2005 Kenntnis nehmen. Ausserordentliche Abschreibungen auf den Mobilien und Qualitätsprobleme beim Emmentaler konnten durch die Umsatzzunahme im Restaurant nicht aufgefangen werden.

Als neues Mitglied in den Verwaltungsrat wurde Ernst Hofer, Bernischer Milchkäuferverband BMKV, gewählt. Er ersetzt Urs Seiler, der nach acht Jahren Amtszeit aus unserem Verwaltungsrat zurücktrat.

An drei Sitzungen erledigte der Verwaltungsrat die laufenden Geschäfte.



Besucherorganisation / Gastronomie / Detailgeschäft

Die Statistik zeigt, dass die Schaukäserei auch nach mehr als fünfzehn Jahren Tausende von Besuchern anzieht. Mit gut 320'000 Gästen haben wir unser Ziel, jährlich mindestens 300'000 Besucher zu zählen, einmal mehr übertroffen. Dazu beigetragen haben die zahlreichen Aktivitäten sowie unsere attraktiven Ausstellungen.

	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
Besucher	320'000	330'000	355'000	320'000	339'000	318'000	327'000	323'000	320'723
Selber Käsen	351	366	370	382	384	391	428	388	423
Führungen	745	804	836	767	692	711	705	895	719

Unsere Angebote das "Selber Käsen im Küherstock" und die "Führungen durch vier Käsereigerationen" finden nach wie vor grossen Anklang bei den Besuchern.

Gastronomie

2006, ein erfolgreiches Jahr! Im Bereich Gastronomie konnten nahezu alle gesteckten Ziele erreicht werden. Mit dem späten Frühling hat das Jahr eher verhalten begonnen. Dank einem für unsere Verhältnisse guten Sommer und einem grandiosen Herbst konnten wir vieles wettmachen und sogar übertreffen.

Seit dem letzten Sommer bieten wir nicht nur drei Koch-Lehrlingen, sondern auch einer Restaurations-Fachfrau die Möglichkeit zur Ausbildung an.



Wie in den Jahren 2004 und 2005 haben wir uns erneut um den Gastro Award in der Kategorie "Family" beworben. Unser Ziel war es, unter die ersten drei dieser Kategorie zu kommen. Am 22. November durften wir in der Messehalle in Zürich den Pokal für den Kategorien-Sieg in Empfang nehmen.

Wir sind sehr stolz auf diese Auszeichnung, wurden wir doch mit Betrieben aus der ganzen Schweiz gemessen und verglichen. Wir dürfen mit Freude feststellen, dass wir der erste Restaurationsbetrieb im Emmental sind, der diesen Titel erreicht hat.

Im Frühling 2006 haben wir den Pachtvertrag für den Gasthof Löwen um weitere fünf Jahre verlängert.

Käsefachgeschäft, Handwerksladen

Seit Oktober beliefern wir die Migros Aare mit Bärner Anke. Die Butter wird als AdR-Produkt geführt, das heisst "Aus der Region". In Betrieben der Migros Aare können die Kunden also seit letztem Herbst Butter aus der Emmentaler Schaukäserei kaufen.

Regelmässig sind wir an den Märkten in Huttwil anwesend: Swiss Cheese Award, Weihnachtsmarkt, Wochenmarkt. Bereits zu einem festen Bestandteil unseres Jahresprogramms zählen der Gotthelfmarkt in Sumiswald sowie unser Stand auf dem Waisenhausplatz in Bern im Oktober.

Die Verkäufe im Handwerksladen, den wir seit August 2005 selber führen, haben sich erfreulich entwickelt. Unser schönes Sortiment und unsere Dienstleistungen werden von den Kunden sehr geschätzt. Der Entscheid, den Handwerksladen in eigener Regie zu führen, hat sich als richtig erwiesen.

Messebesuche

In Zusammenarbeit mit Emmental Tours AG, Sumiswald, haben wir auch in diesem Jahr wieder an der MUBA in Basel teilgenommen. Wir nutzten die Gelegenheit, den Messebesuchern unsere Angebote persönlich näher zu bringen.

Vom 28. April bis 7. Mai waren wir mit dem Fleckviehzuchtverband an der BEA in Bern. Im Vordergrund standen die Präsentation der Schaukäserei sowie der Verkauf unserer Käse- und Milchprodukte.

Aktivitäten

Die vielen attraktiven Anlässe und Aktivitäten machen die Schaukäserei zu einem abwechslungsreichen Begegnungsort für unsere Besucher. Von Januar bis März haben die beliebten Örgelinachmittage stattgefunden. Ein weiteres Highlight, aus musikalischer Sicht, war die "TeleBärn Musig Stubete" im November. Durch die drei Live-Aufzeichnungen mit verschiedenen Musikformationen führte Paul Stucki.

Im April, am Tag der Milch, haben sich die Lehrlinge von Milchlieferanten der Schaukäserei mit dem Thema Milch auseinander gesetzt und unsere Besucherinnen und Besucher zu einem Glas Milchshake an den Milchstand eingeladen. Es folgten weitere Anlässe wie das Zwirbeln der Sportschützen Lützelflüh und der Märit der Märitfrauen Affoltern. Sie erfreuten die Kundschaft mit frischem Saisongemüse, selbst hergestelltem Sirup, Zwiebelzöpfen und vielem mehr.

Im Herbst fanden unsere traditionellen Anlässe statt: das Kinderfestival, der Öpfumärit, die Viehschau und im November der Adventsmärit mit vielen schönen, weihnächtlichen Kränzen und Gestecken. Der "Samichlaus mit em Eseli" durfte natürlich auch nicht fehlen. Er hat unsere kleinen Gäste mit Lebkuchen, Mandarinen und Nüssli überrascht.

An mehreren Tanzanlässen im Gasthof Löwen haben unsere Gäste das Tanzbein zu den Klängen des Duos Resi & Wädi geschwungen.

Das Käse-Jassen im Gasthof Löwen hat sich zu einer beliebten Tradition entwickelt. Die fünf besten Jasserinnen und Jasser gewannen je einen Gutschein der Schaukäserei und alle Teilnehmer durften ein Stück Emmentaler Käse nach Hause nehmen.

Herzroute

Seit Frühling 2003 können Velofahrer die Voralpenlandschaft zwischen Bern und Luzern auf der neuen Herzroute entdecken. Sie führt von Lützelflüh nach Willisau und zieht sich 55 km über einsame Hügelzüge, lauschige Strässchen, schattige Wälder und schicke Dörfer. Die Strecke eignet sich für alle trainierten Radwanderer, auch für die Kleinen. Wer das besondere Erlebnis sucht, kann sich ein E-Bike vor Ort mieten. Die "Flyer-Velos" meistern die Hügel dank Zusatzmotor souverän. In Zusammenarbeit mit Biketec AG, Kirchberg, hatten wir während der Sommersaison drei "Flyer-Velos" sowie Akkus zum Auswechseln in der Emmentaler Schaukäserei stationiert.



Ausstellungen 2006

„České Velikonoce – Tschechische Ostern“

Mit Unterstützung der Partnergemeinde Hartmanice und dem Westböhmischem Museum stellten wir die tschechischen Osterbräuche in den Mittelpunkt. Dort beginnt Ostern mit der Messe am Gründonnerstag. Zum Osterfest gehören typische Ostergerichte. Das Osterlamm ist in Tschechien nicht nur das bekannte Fleischgericht, sondern auch ein süßes Gebäck in der Form eines Lammes. Das andere traditionelle Ostergebäck ist der Osterlaib aus Hefeteig.

In den Tagen vor Ostern flechten die Jungen Ruten aus Weiden, die sie mit bunten Bändern schmücken. Am Ostermontag besuchen sie Mädchen und Frauen in ihrer Nachbarschaft, um sie mit der Rute auf die Beine zu schlagen. Dabei singen sie verschiedene Osterlieder oder sagen österliche Gedichte auf. Mit Ostereiern, Süßigkeiten oder Likören können sich die Mädchen "loskaufen". Die Osterrute symbolisiert den Frühling und das Leben.



„Sasha-Puppen – Puppen zum Liebhaben“

Während unserer Sommerausstellung durften wir die Sasha-Puppen von zwei Sammlerinnen aus der Region zeigen. Die Berner Künstlerin Sasha Morgenthaler, geboren 1893, liebte von klein auf Spiel und Malerei. Sie fertigte für ihre eigenen Kinder selber Tiere und Puppen, da sie fand, die gängigen Spielsachen seien viel zu teuer. All ihren handgefertigten Puppen verlieh sie einen individuellen Ausdruck, der noch heute die Leute verzaubert. Sasha Morgenthalers Wunsch war es, dass alle Kinder eine Sasha-Puppe besitzen und lieb haben durften. Deshalb liess sie ab 1965 die Puppen in Deutschland und später in England serienmässig herstellen. 2002 wurden die letzten Puppen gefertigt. Heute haben Sasha-Puppen Sammlerwert.



„Musikdosen & Automaten – Eine Zauberwelt!“

Das Spieldosen- und Automatenmuseum CIMA in Sainte-Croix stellte während unserer Herbst-/Winterausstellung einige seiner Schätze zur Schau. Die Hauptstadt der Welt der Musikdosen, Sainte-Croix, liegt auf 1000 Metern über Meer im Waadtländer Jura. Die Spieldosenindustrie besteht noch heute, besonders getragen durch die weltbekannte Fabrik Reuge. Die Ausstellung zeigte zwei Schwerpunkte der Kunstmechanik: Automaten und Musikdosen. Neben der Entwicklungsgeschichte wurden die beiden Prinzipien der Musikdosen vorgestellt und erklärt: Musikdose mit Walze resp. Zylinder und Musikdose mit Platte.



Produktion

Milchbeschaffung

Auf den 1. Mai 2006 konnten wir unseren Milchlieferanten dank der verbesserten Verkaufsmengen und Preise beim Emmentalerkäse erneut einen leicht höheren Milchpreis auszahlen. Dieser neue Milchpreis blieb dann bis Ende Jahr unverändert. Die Preiserhöhung beim Emmentaler konnte jedoch die vom Bund beschlossenen Kürzungen ab 1. Januar 2007 (Rohstoffverbilligung für verkästete Milch, Beitrag silofreie Produktion, Exportbeihilfen, Inlandbeihilfen für Butter) nicht wett machen. Auf Anfang 2007 musste wieder eine Preiskorrektur nach unten verhandelt werden. Einige Lieferanten kündigten auf den 30. April 2006 die Milchkaufverträge. Per 1. Mai 2006 konnte jedoch wieder ein neuer Milchlieferant gewonnen werden.

Milchverarbeitung

Im Jahr 2006 konnte sämtliche Vertragsmilch bei uns verarbeitet werden. Die Menge in der Spalte Ablieferung besteht aus einem Milchabtausch mit Dürrenroth. In der nachfolgenden Tabelle ist die Verarbeitung der Milch in den letzten 5 Jahren ersichtlich (Angaben in kg):

Jahr	Milch- eingang	Konsum- milch	Ablie- ferung	Verarbeitete Milch zu Käse				
				Emmen- taler	Bio- Emmen- taler	Senne- Chäs	Stöckli- käse, Hornusser- käse	Bon Mignon, Chäsi- Grüessli
2002	6'911'855	24'712	1'425'241	4'620'161	687'851	12'000	128'040	13'700
2003	6'973'898	26'438	774'894	4'458'747	1'488'049	20'000	192'700	13'070
2004	6'686'589	29'714	435'444	4'445'046	1'535'085	28'000	200'650	12'650
2005	6'106'921	31'775	16'555	4'517'701	1'347'890	20'000	157'900	15'100
2006	5'731'405	26'838	21'287	4'356'362	1'156'297	16'000	158'400	9'000

Bedingt durch die tiefere Einlieferung liegt die Menge der verarbeiteten Milch knapp 400'000 kg unter dem Vorjahr. Die Produktion von Rahm-Eis und Sorbet stieg von 6704 Liter (2005) auf 7886 Liter im Jahr 2006.

Ausbeute (Angaben in %)

Jahr	Emmentaler konventionell	Bio-Emmentaler	Butter	Total
2002	8.270	8.343	1.380	9.659
2003	8.248	8.100	1.364	9.581
2004	8.360	8.280	1.338	9.679
2005	8.430	8.465	1.312	9.750
2006	8.492	8.500	1.317	9.811

In der Spalte "Total" sind die Ausbeuten von konventionellem und Bio-Emmentaler nach Mengen gewichtet. Die Ausbeute stieg wieder an und liegt über dem Durchschnitt der Vorjahre.

Qualität beim Emmentaler (Periode November bis Oktober)

Jahr	Emmentaler konventionell		Bio-Emmentaler	
	Anteil Ia	Punkte	Anteil Ia	Punkte
2002	99.7	18.8	96.5	18.8
2003	99.9	18.9	91.4	18.7
2004	99.5	18.9	96.1	18.7
2005	99.1	18.6	81.4	18.2
2006	99.4	18.4	93.6	18.3

Die Qualität beim konventionellen Emmentaler war ausgeglichen und mit 99.4% Ia Anteil auf einem hohen Niveau. Da vermehrt das Äussere der Käse zu Beanstandungen und Punkteabzügen führte, wird im Jahr 2007 in neue Käsedeckel investiert. Beim Bio-Emmentaler verbesserte sich die Qualität im Laufe des Jahres 2006.

Technik



Im Rahmen des mehrjährigen Sanierungsprogramms erfolgte an der Westfassade des Hauptgebäudes eine gründliche Renovation. Alle Holzflächen wurden abgeschliffen und mit Holzschutzlasur frisch gestrichen. Die Lüftungsanlage in der Küche musste durch eine Fachfirma gründlich überholt werden. Die Abluftkanäle wurden alkalisch gereinigt und bei den Dampf-abzugauben die Fettfilter ersetzt.

Der grosse Kiesparkplatz hatte im Winter 05/06 stark gelitten und musste durch die Firma Gränicher wieder instand gestellt werden.

Die Holz schnitzel-Heizanlage wird periodisch auf eine saubere Verbrennung getestet. Die letzte Prüfung ergab sehr gute Werte in Bezug auf den Schadstoffausstoss.

Zentrale Dienste

Qualitätsmanagement

Im Rahmen unseres Qualitätsmanagements findet alle zwei Jahre ein Wiederhol-Audit und dazwischen ein Routine- oder Aufrechterhaltungs-Audit statt. Wir haben dieses am 17. August bestanden und das Zertifikat der ISO-Norm 9001:2000 für ein weiteres Jahr erhalten. Anfangs Jahr erhielten wir das Qualitäts-Gütesiegel Stufe 1 des Schweizer Tourismus. Diese Stufe

konzentriert sich auf die Qualitätssicherung und widmet sich der Servicequalität. Unser Ziel ist es, bis Ende 2007 das Qualitäts-Gütesiegel der Stufe 3 zu erreichen.

Mitte Juni erlangten wir für das Restaurant das Hygienezertifikat von Gastro Bern und Mitte Juli ebenfalls für den Gasthof Löwen. Dieses Zertifikat bestätigt, dass wir den Anforderungen von Gastro Bern im Bereich Hygiene entsprechen und die gesetzlichen Normen sogar übertreffen.

Lehrlingsausbildung



Petra Müller hat im Sommer 2006 ihre Ausbildung als Kauffrau E-Profil erfolgreich abgeschlossen. Wir gratulieren Petra herzlich und wünschen ihr viel Erfolg im erlernten Beruf.

Finanzwesen / Anlagebewertung

Die Anlagebewertung der Immobilien weist per 1.1.2006 stille Reserven von Fr. 763'488.-- aus. Die kalkulatorischen Abschreibungen der Immobilien pro 2006 betragen Fr. 148'249.--. Diese Abschreibungen wurden auf den stillen Reserven vorgenommen, so dass per 31.12.2006 noch stille Reserven in der Höhe von Fr. 615'239.-- auf den Immobilien bestehen. Im Anhang zur Jahresrechnung ist diese Auflösung vermerkt. Der Bilanzwert der Immobilien beträgt per 31.12.2006 Fr. 5'800'000.--.

Der kalkulatorische Wert der Mobilien beträgt per 1.1.2006 Fr. 2'423'541.--. Die kalkulatorischen Abschreibungen der Mobilien pro 2006 betragen Fr. 224'484.--. Davon wurden Fr. 451.-- über die stillen Reserven verbucht. Diese Auflösung ist im Anhang zur Jahresrechnung vermerkt. Der Bilanzwert der Mobilien beträgt per 31.12.2006 Fr. 2'270'686.--.

Jahresrechnung 2006

- Bilanz per 31. Dezember 2006
- Erfolgsrechnung 1. Januar – 31. Dezember 2006
- Anhang gemäss Artikel 663b OR
- Antrag des Verwaltungsrates an die Generalversammlung betreffend Bilanzverlust 2006
- Bericht der Revisionsstelle

B I L A N Z per 31.12.2006

	31.12.2005	%	31.12.2006	%	Abweichung
AKTIVEN					
Flüssige Mittel	32'521.78		39'557.73		7'035.95
Forderungen aus Lieferung und Leistung	145'443.95		133'843.12		-11'600.83
-Delkredere	-10'000.00		-8'000.00		2'000.00
andere Forderungen	11'635.30		9'011.30		-2'624.00
Vorräte	1'667'270.25		1'782'738.08		115'467.83
Aktive Rechnungsabgr.	335'897.25		253'490.45		-82'406.80
Umlaufvermögen	2'182'768.53	19.92	2'210'640.68	20.41	27'872.15
Grundstücke	534'569.75		534'569.75		0.00
Immobilien	5'800'000.00		5'800'000.00		0.00
Mobilien	2'423'000.00		2'270'686.40		-152'313.60
Finanzanlagen	17'000.00		15'000.00		-2'000.00
Anlagevermögen	8'774'569.75	80.08	8'620'256.15	79.59	-154'313.60
TOTAL AKTIVEN	10'957'338.28	100.00	10'830'896.83	100.00	-126'441.45
PASSIVEN					
Bankschulden	335'837.22		347'166.50		11'329.28
Verbindlichkeiten aus Lieferung und Leistung	720'317.40		728'227.76		7'910.36
Andere kfr. Verbindlichkeiten	59'401.45		82'904.60		23'503.15
Passive Rechnungsabgr.	201'797.05		129'899.40		-71'897.65
Darlehen	1'200'200.00		1'132'000.00		-68'200.00
Hypotheken	3'810'000.00		3'670'000.00		-140'000.00
Fremdkapital	6'327'553.12	57.75	6'090'198.26	56.23	-237'354.86
Aktienkapital	4'954'000.00		4'954'000.00		0.00
Bilanzverlust					
Verlustvortrag	-108'793.85		-324'214.84		-215'420.99
Jahresverlust/-Gewinn	-215'420.99		110'913.41		326'334.40
Total Bilanzverlust	-324'214.84		-213'301.43		110'913.41
Eigenkapital	4'629'785.16	42.25	4'740'698.57	43.77	110'913.41
TOTAL PASSIVEN	10'957'338.28	100.00	10'830'896.83	100.00	-126'441.45

ERFOLGSRECHNUNG vom 1. Januar - 31. Dezember 2006

	Rechnung 2005 Fr.	Rechnung 2006 Fr.	Abweichung Fr.
Ertrag Produktion	5'767'955	5'820'979	53'024
Ertrag Detailgeschäft	1'840'346	1'832'502	-7'844
Ertrag Restaurant	2'089'291	2'152'636	63'345
Ertrag Gasthof Löwen	630'180	635'351	5'171
Ertrag Handwerksladen	222'549	622'757	400'208
WARENERTRAG	10'550'321	11'064'225	513'904
Warenaufwand Produktion	4'381'715	4'293'782	-87'933
Warenaufwand Detailgeschäft	1'186'512	1'314'101	127'589
Warenaufwand Restaurant	555'964	613'833	57'869
Warenaufwand Gasthof Löwen	218'061	205'548	-12'513
Warenaufwand Handwerksladen	88'269	422'207	333'938
WARENAUFWAND	6'430'521	6'849'471	418'950
Warenbruttogewinn Produktion	1'386'240	1'527'197	140'957
Warenbruttogewinn Detailgeschäft	653'834	518'401	-135'433
Warenbruttogewinn Restaurant	1'533'327	1'538'803	5'476
Warenbruttogewinn Gasthof Löwen	412'119	429'803	17'684
Warenbruttogewinn Handwerksladen	134'280	200'550	66'270
Erlösminderungen	-8'981	-9'189	-208
WARENBRUTTOGEWINN	4'110'819	4'205'565	94'746
Erlös aus Dienstleistungen	161'028	154'863	-6'165
Kapitalertrag	563	17	-546
Liegenschaftsertrag	188'093	168'900	-19'193
BETRIEBSERTRAG	349'684	323'780	-25'904
BRUTTOGEWINN	4'460'503	4'529'345	68'842
Gehälter/Löhne	2'565'731	2'628'862	63'131
Sozialleistungen	324'051	332'387	8'336
übriger Personalaufwand	56'473	52'672	-3'801
Personalaufwand	2'946'255	3'013'921	67'666
Mietzinsaufwand	93'877	80'347	-13'530
Kapitalzinsaufwand	157'037	162'813	5'776
Unterhalt Immobilien	23'704	56'870	33'166
Unterhalt Mobilien	157'416	181'572	24'156
Unterhalt und Reparaturen	181'120	238'442	57'322
Sachversicherungen	52'898	52'493	-405
Gebühren/Abgaben	24'338	24'765	427
Sachvers./Gebühren/Abgaben	77'236	77'258	22

ERFOLGSRECHNUNG vom 1. Januar - 31. Dezember 2006

	Rechnung	Rechnung	Abweichung
	2005	2006	
	Fr.	Fr.	Fr.
Elektrizität	99'024	99'022	-2
Wasser/Abwasser/Kehricht	65'667	55'798	-9'869
Brennmaterial	52'995	45'974	-7'021
Energie/Wasser/Brennmaterial	217'686	200'794	-16'892
Betriebs- und Hilfsmaterial	128'494	105'166	-23'328
Zugabe- und Packmaterial	98'605	89'676	-8'929
Betriebs- und Zugabematerial	227'099	194'842	-32'257
Fahrzeugaufwand	103'365	90'916	-12'449
Milchsammlung/Transporte	26'266	22'890	-3'376
Fahrzeug- und Transportaufwand	129'631	113'806	-15'825
Bürospesen	62'654	65'475	2'821
Verwaltungsaufwand	68'573	68'471	-102
Büro- und Verwaltungsaufwand	131'227	133'946	2'719
Werbung	168'275	129'839	-38'436
Verkaufsspesen	37'852	35'017	-2'835
Werbeaufwand/Verkaufsspesen	206'127	164'856	-41'271
übriger Betriebsaufwand	35'266	43'607	8'341
BETRIEBSAUFWAND	1'456'306	1'410'711	-45'595
BETRIEBSERGEBNIS	57'942	104'713	46'771
Steuern	14'385	14'385	0
übriger a.o. Aufwand	5'000	2'000	-3'000
a.o. Aufwand	19'385	16'385	-3'000
a.o. Ertrag	53'707	10'337	-43'370
Werbebeitrag	245'128	238'114	-7'014
CASH FLOW	337'392	336'779	-613
Abschreibungen Immobilien	0	0	0
Abschreibungen Mobilien und Einr.	226'465	225'866	-599
a.o. Abschreibungen auf Mobilien	326'348	0	-326'348
Jahresverlust/-Gewinn	-215'421	110'913	326'334

Anhang der Jahresrechnung 2006 mit Vorjahr (OR Art. 663 b)

	31.12.2005	31.12.2006
	Fr.	Fr.
Zur Sicherung eigener Verpflichtungen verpfändete oder abgetretene Aktiven, sowie Aktiven unter Eigentumsvorbehalt:		
Verpfändete Aktiven:		
Buchwerte der Liegenschaften	6'334'570	6'334'570
Hinterlegte Schuldbriefe	5'750'000	5'750'000
Beanspruchte Kredite	3'810'000	3'670'000
Brandversicherungswerte der Sachanlagen		
Liegenschaften	15'149'100	15'149'100
Maschinen, Mobilien, Einrichtungen	6'000'000	6'000'000
Verbindlichkeiten gegenüber Personalvorsorge Einrichtungen		
	0	11'829
Beteiligungen		
Fromarte die Schweizer Käsespezialisten, in Bern		
Genossenschaftsanteil	10'000	10'000
Zweck: Interessenwahrung der gewerblichen milchverarbeitenden Unternehmen usw.		
Emmepro GmbH		
Gesellschafteranteil	4'000	4'000
Zweck: Vermarktung, Produktion und Handel von und mit Produkten aller Art aus dem Emmental		
Nettoauflösung stiller Reserven		
Immobilien	148'249	148'249
Mobilien		451
Bedeutende Aktionäre		
SMP Bern	31,5 %	31,5 %
Emmi Käse AG, Luzern	26,2 %	26,2 %
Emmental AG, Zollikofen	10,1 %	10,1 %

**Antrag des Verwaltungsrates an die GV
betreffend des Bilanzverlustes 2006**

	31.12.2005	31.12.2006
	Fr.	Fr.
Bilanzverlustvortrag	-108'793.85	-324'214.84
Jahresverlust/- Gewinn	-215'420.99	110'913.41
	-----	-----
Total Bilanzverlust	-324'214.84	-213'301.43
	-----	-----

Antrag der Verwaltung

Vortrag des Bilanzverlustes von auf neue Rechnung	-324'214.84	-213'301.43
--	-------------	-------------

Verwaltungsrat

Frehner Hugo	Emmi Käse AG Winkelweg 4, 3422 Kirchberg
Grossenbacher Markus	Regierungsstatthalter, Allmendweg 9, 3465 Dürrenroth
Hofer Ernst	Bernischer Milchkäuferverband BMKV, Buchmattstrasse 15, Postfach, 3401 Burgdorf
Jordi Hanspeter	Milchring Emmentaler Schaukäserei AG, Bidmen, 3416 Affoltern
Kobel Christian	Gemeindepräsident Affoltern i.E., Nothalde, 3416 Affoltern i.E.
Nüesch Kurt Präsident VR	Schweizer Milchproduzenten SMP, Postfach 35, 3000 Bern 6
Nydegger Guido	Emmentaler Switzerland, Kapellenstrasse 28, Postfach 6011, 3000 Bern
Rychen Thomas	Ersparniskasse Affoltern, 3416 Affoltern i.E.
Schmutz Fritz Vizepräsident	Emmental AG, Schlösslistrasse 12, 3052 Zollikofen
<u>Revisionsstelle</u>	Dr. oec. Hans Peter Bieri, Steuer-, Finanz- und Wirtschaftsberatung AG Burgdorf, Alpenstrasse 41, 3400 Burgdorf
<u>Treuhandstelle</u>	BBV-Treuhand AG, Forelstr. 1, 3072 Ostermundigen

Unsere Mitarbeiter / Stand 31.12.2006

Geschäftsleiter

Jakob Fritz

Besucherorganisation

Siegenthaler Daniela

Ellenberger Franziska

Gertschen Simon, *Lehrling*

Heiniger Judith

Niklaus Doris

Gruppenbegleiter

Aebi Aika

Burkhalter Ernst

Burkhalter Maja

Haldemann Bettina

Haslebacher Urs

Lüthi Ernst

Ruchti Ernst

Rutschi Fritz

Rutschi Rösli

Schilt Karl

Stöcklikäser

Dräyer Walter

Frauchiger Walter

Lehmann Fritz

Niederhauser Martin

Röthlisberger Ulrich

Zentrale Dienste

Blaser Irène

Lutz Therese

Detailgeschäft

Schädler Irmgard

Berger Irma

Blau Corin

Feuz Monika

Flückiger Annerös

Gerber Therese

Haldimann Monika

Krummen Ramona, *Lehrling*

Lehmann Rosmarie

Luginbühl Verena

Meyer Sara

Rutschi Erika

Scheidegger Mathilde

Scholl Vreni

Zaugg Marianne

Handwerksladen

Jakob Annemarie

Christen Heidi

Käch Jeanine

Oppliger Elisabeth

Wittwer Marlise

Gastronomie

Howald Susanne, *GL Stv.*

Heiniger Christian, *Gerant Löwen*

Wüthrich Irène

Bigos Monika

Aeschbacher Margrit

Angele Melanie

Anliker Fiona

Balmer Andreas

Bärtschi Katharina

Bärtschi Priska

Bürki Florian

Demirboga Gülden

Elmer Julia

Gerber Christine

Gerber Manuela

Hajredinaj Luiza

Hartmann Doris

Hess Ursula

Hirsbrunner Sarah

Jörg Sibylle

Jost Leonie

Kanthinathan Kandiah

Kohler Ida

Kuchen Katharina

Küng Cornelia

Lehmann Lars, *Lehrling*

Lehmann Ruth

Lerch Margrit

Lüdi Vreni

Lüthi Leni

Lüthi Sophie

Mathys Therese

Meister Ruth

Ruoss Evelyne, *Lehrling*

Salzmann Katharina

Schaffner Annemarie

Schär Gertrud

Schär Ruth

Schär Ursula

Schär Sabrina

Schwab Simeon

Schwarz Camilla

Stalder Lena

Steffen Barbara

Wegmüller Sara

Widmer Stefan, *Lehrling*

Zürcher Monika, *Lehrling*

Produktion

Sommer Johannes

Agyapong Maja

Albisser Jonas

Eracleous Andreas

Haldimann Christian

Keller Stefan, *Lehrling*

Meister Martin

Müller Martin

Oeschger Gerine, *Lehrling*

Scheidegger Bernhard

Tenger Heinz

Milchsammlung

Hiltbrunner Peter

Jordi Andres

Jost Walter

Lerch Alfred

Ruch Daniel

Technik, Lingerie

Christen Beat

Burkhalter Käthi

Kohler Andreas

Marti Elisabeth

Leuenberger Hans

Nazeba-Rohr Olivia

Die Emmentaler Schaukäserei auf einen Blick (Stand 2006)

Rechtsform	Aktiengesellschaft	
Aktienkapital	Fr. 4'954'000.--	
Milchlieferungen	Milchring Emmentaler Schaukäserei Biomilchpool GmbH	
Jahresmilchmenge	5.7 Mio. kg	
Verkäste Milchmenge	5.5 Mio. kg	
Jahresproduktion Emmentaler-Käse	366'533 kg	4'073 Laib
Jahresproduktion Bio-Emmentaler	97'842 kg	1'083 Laib
Stöcklikäse	13'400 kg	1'440 Laib
Bon Mignon de Champignon	570 kg	
Chäsi Grüessli	510 kg	
Käsereibutter (selber verbuttert)	18'633 kg	
Milchrahmbutter (Rahm an Cremo) kg Fett	36'357 kg	
Sirtenrahmbutter (Rahm an Cremo) kg Fett	9'057 kg	
Konsumrahm	7'213 kg	
Konsummilch ESK	26'838 kg	
Rahmeis und Sorbet	7'886 lt	
Einschränkungsmilch	0 kg	
Käsefertiger offene Bauart	5'200 I Nutzinhalt	
Käsefertiger geschlossen	5'000 I Nutzinhalt	
Total	4-5 Chargen x 4 Käse pro Tag	
Wärmezentrale		
- Wärmeerzeugung	Holzschnitzel aus der Region	
- Wärmeleistung	550 kWh	
- Holzschnitzelverbrauch	1'300 m3/Jahr	

Liegenschaften

- Emmentaler Schaukäserei
Schaubetrieb mit rationeller Käserei- und Kellereinrichtung.
- Alte Dorfkäserei
Frühere Dorfkäserei Affoltern-Ausserhof aus dem Jahre 1953 mit praktisch intakten Betriebseinrichtungen; dient heute als origineller Handwerksladen.
- Chäshütte
Originalgetreue Nachbildung der baufälligen Käserei aus dem Jahre 1900 mit einer restaurierten Käserei-Einrichtung aus der Jahrhundertwende mit Feuerwagen; wird heute als Bäckerei/Konditorei genutzt.
- Küherstock
Gebäude aus dem Jahre 1741; Käseküche mit offener Feuerstelle, Hängekessel und Turner, in der die Besucher Gelegenheit haben, selber ihren Stöckli-Käse herzustellen.