



Emmentaler Schaukäserei AG
CH-3416 Affoltern i. E.

24. Jahresbericht
1. Januar – 31. Dezember 2008

Einleitung

Das Berichtsjahr 2008 war geprägt von der weltweiten Finanzkrise, die zunehmend die gesamte Wirtschaft in eine Negativspirale mitzog. Nicht verschont von dieser Entwicklung blieben auch die Milch- und Käsemärkte. Nach dem unerwarteten Boom im Vorjahr, der zu einem aussergewöhnlichen Preisanstieg bei Milch und Milchprodukten geführt hatte, ging es ebenso schnell und radikal in die andere Richtung. Die allgemeine Wirtschaftsentwicklung, gepaart mit den gestiegenen Preisen für Milchprodukte, führte global zu einem deutlichen Absatzrückgang, während gleichzeitig die Milchproduktion als Folge der guten Preise und weiterer Faktoren stark anstieg. Innerhalb eines Jahres wurden aus historischen Höchstpreisen wieder unhaltbare Tiefstpreise für wertvolle und gesunde Nahrungsmittel.

Von dieser Entwicklung blieb auch der schweizerische Milchmarkt nicht verschont. Preislich grosse Veränderungen gab es im Berichtsjahr zwar nur bei der Molkereimilch. Die für die Emmentaler Schaukäserei wichtigen Käse- und Butterpreise änderten nur geringfügig. Stark betroffen waren wir hingegen von den starken Produktionseinschränkungen beim Emmentaler Switzerland AOC. Zum einen konnten dadurch die Produktionskapazitäten nur beschränkt genutzt werden; zum andern mussten grosse Mengen als Einschränkungsmilch abgeliefert werden, für die zeitweise sehr tiefe Preise und beträchtliche Verluste in Kauf genommen werden mussten.

Positiv verlief demgegenüber das Geschäftsjahr im Besucherbereich, wo dank attraktiven Ausstellungen und Anlässen wieder überdurchschnittlich viele Besucher den Weg in die Schaukäserei fanden. Mit dem grundlegend neu konzipierten Verkaufsgeschäft wurde im Berichtsjahr eine wichtige Voraussetzung geschaffen, noch besser auf die Wünsche und Erwartungen der Kunden einzugehen und diesen auch in Zeiten mit grossem Andrang ein attraktives Angebot und Einkaufserlebnis zu bieten.

Bis zum Zeitpunkt dieser Berichterstattung konnten weitere wichtige Massnahmen realisiert und Voraussetzungen geschaffen werden, die nach dem wirtschaftlich ungenügenden und unerfreulichen Jahr 2008 wieder positive Perspektiven eröffnen. Den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern danken wir für ihr Engagement und ihre Leistungen, die sie in einem teilweise schwierigen Umfeld erbracht haben.

Kurt Nüesch, Präsident

Organe

Generalversammlung

An der 23. Generalversammlung vom 4. Juni 2008 durften wir über 120 Aktionäre und Gäste begrüßen. Wie bereits im Vorjahr fand die Generalversammlung in der Turnhalle Affoltern statt. Die Versammlung genehmigte alle statutarischen Geschäfte und nahm Kenntnis von der guten Qualität beim Emmentalerkäse. Das finanzielle Ergebnis war auch im 2007 nicht befriedigend.



Für die musikalische Umrahmung sorgte Lukas Mühlemann mit seinen wunderbaren Zitherklängen. Matthias Moser, Geschäftsführer Pro Emmental, zeigte in seinem Referat auf, welche Bedeutung der Tourismus im Emmental hat, wie die Wirkungen sind und welcher Nutzen der Tourismus bringt. Er erklärt, wie die aktive Vermarktung stattfindet und welche interessanten Angebote das Emmental zu bieten hat.

Nach der Versammlung genossen wir einen Apéro und ein feines Mittagessen.

Verwaltungsrat

Die laufenden Geschäfte, Wirtschaftlichkeit, Personelles, Investitionen und die Nachfolgeregelung der Treuhandstelle behandelte der Verwaltungsrat an fünf Sitzungen. Fritz Schmutz hat als Verwaltungsrat auf die Generalversammlung 2008 demissioniert. Er ist am 19. Juni 1990 in den Verwaltungsrat gewählt worden und führte die Protokolle. 1994 wurde er zum Vizepräsidenten ernannt. Kurt Nüesch würdigte Fritz Schmutz an der Generalversammlung als einsatzbereiten, lösungsorientierten und zuverlässigen Vizepräsidenten und dankte ihm für seine grosse Arbeit.

Besucherorganisation

Im Jahr 2008 konnten wir wiederum eine ansprechende Zahl von über 330'000 Besuchern verbuchen. Die Durchführung vieler spannender Aktivitäten und die drei attraktiven Ausstellungen haben zu diesem schönen Ergebnis beigetragen.

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Besucher	355'000	320'000	339'000	318'000	327'000	323'000	321'000	340'000	332'804
Selber Käsen	370	382	384	391	428	388	423	543	498
Führungen	836	767	692	711	705	895	719	957	858

Marketingkonzept

Per Ende 2008 erstellten wir ein neues Marketing-Konzept für den Bereich Besucherorganisation/Marketing. Mit einer Zusammenfassung der Komplexität des Unternehmens und einer Analyse der Stärken und Schwächen sowie der Chancen und Gefahren wurden mittelfristige Ziele festgelegt. Eines dieser Ziele war es, die Paketangebote in der Emmentaler Schaukäserei zu fördern. Wenn zum Beispiel eine Gruppe das Selber Käsen bucht, weisen wir sie darauf hin, dass sie dazu gleich einen Apéro oder ein Nachtessen im Gasthof Löwen geniessen oder im Handwerksladen schöne Geschenke kaufen können.

Neues Angebot Käse-Roll-Parcours

Nach der Käse-Roll-Weltmeisterschaft im Hauptbahnhof Zürich im Sommer 2007 kam die Idee auf, einen Käse-Roll-Parcours in der Emmentaler Schaukäserei für Gruppen anzubieten. An der Gruppenbegleiter-Tagung vom 23. April 2008 wurden die Gruppenführer auf das neue Angebot geschult. Gestartet wurde der Parcours am 1. Mai 2008. Mit gut 20 Gruppen, die das Angebot bis im Herbst nutzten, erhielten wir einen Überblick, wie das Angebot nach aussen wirkt und was wir verbessern müssen, um im 2009 eine Steigerung zu erzielen. Am gemeinsamen Mitarbeiterabend im August 2008 konnten alle Mitarbeiter/innen ihr Geschick im Käse-Rollen unter Beweis stellen. Einerseits lernten die Mitarbeiter/innen unser neues Angebot kennen, was wichtig ist, um die Schaukäserei einheitlich gegen aussen zu präsentieren, andererseits machte das Käse-Rollen grossen Spass.



Messebesuche

Die Zusammenarbeit mit Emmentaler Tours in Burgdorf, Emmepro und weiteren Partnern ist für uns wichtig. Damit haben wir die Möglichkeit, uns auf Plattformen zu präsentieren, die wir sonst mit unseren finanziellen Möglichkeiten nicht nutzen könnten. Mit persönlichen Kontakten an den Publikumsmessen wie der MUBA und der BEA oder an Fachmessen wie der Suisse-Emex (Marketingmesse) versuchen wir, bei den Messebesuchern schöne und bleibende Eindrücke zu hinterlassen. Unser Ziel ist es, dass die Messebesucher ihren nächsten Ausflug in die Emmentaler Schaukäserei planen.

Aktivitäten

Die Örgelinachmittage in der Emmentaler Schaukäserei, das Käse-Jassen und das Tanzen im Gasthof Löwen sind zur Tradition geworden. Eine zufriedene Stammkundschaft ist für uns ein Garant für regelmässige, gute Besucherzahlen.

Im Sommer konnten unsere Gäste spezielle Konzerte mit und ohne Tanzeinlage geniessen. Eine besondere Abwechslung boten neben all den Örgeli- und Blasinstrumenten-Konzerten vor allem die Volkstanzgruppe Zile aus Litauen, die Jugendblaskapelle Vesela Musica und die Kinderfolklore-Gruppe aus Südkorea.



Die bekannten Herbstanlässe bescherten der Emmentaler Schaukäserei einen grossen Zuschaueraufmarsch. Das Wetter spielte an den Anlässen mit und die kleinen und grossen Gäste erlebten ein „tierisches“ kinder-cheese-festival, eine bunte Viehschau und einen handwerklich abwechslungsreichen Öpfumärit. Die Events Ende Jahr, wie Kerzenziehen, Adventsmärit und „Dr Samichlous chunnt“, fanden bei winterlichem Wetter statt. Die Organisatoren, die durchführenden Personen und vor allem die Besucher fanden dennoch den Weg nach Affoltern i.E. Bedanken möchten wir uns bei den Sportschützen Lützelflüh mit ihrem Zwirbeln und dem Eisstock-Club Brännli mit dem Eisstockschiessen. Sie führen ihre Anlässe regelmässig bei uns durch und bereichern unser Aktivitätenprogramm.

6 Millionen Besucher

Am Donnerstag, 4. September 2008, hiessen wir Frau Marianne Meier aus Bremgarten als 6-millionste Besucherin herzlich willkommen. Der Ausflug mit ihrem Mann und ihrer Schwester, welche zugleich die Besucher Nummer 5'999'999 und 6'000'001 waren, wurde zu einer schönen Überraschung für sie. Die drei Gäste freuten sich über die Geschenke und den feinen Käse-Apéro.



Ausstellungen

Eiförmige Kunstwerke und Augenweiden Ostereiersammlung von Heinz Krähenbühl

Die Ausstellung mit den über 200 schönen Ostereiern erfreute einmal mehr unsere Besucher. Man durfte eine reiche Sammlung bewundern: vom alten metallenen Zuckereili mit herzigen Hasen- und Kückenmotiven, über ein hölzernes Floh-Ei bis zu einem Babuschka-Ei in ovaler Form und Herrn Krähenbühls teuersten Kostbarkeiten – drei, minutiös mit Appenzellermalerei dekorierte, Eier.



Dr Bär isch los...

Die Schützenausstellung zum 175-Jahr-Jubiläum des Berner Schiesssportverbandes wurde zusammen mit der Delegiertenversammlung und der Vernissage am 5. April 2008 eröffnet. Über 400 Personen nahmen teil. Etliche ausländische Gäste waren erstaunt, wie das Thema Waffen in der Schweiz gehandhabt wird. Die Zusammenarbeit mit dem Schützenmuseum war ein schöner Erfolg und viele Besucher haben einen Stadtausflug mit einer Fahrt ins grüne Emmental kombiniert.



Zauberhafte Zither

Zusammen mit der Ausstellung in der Emmentaler Schaukäserei feierte das Schweizer-Zither-Kulturzentrum in Trachselwald das 10-jährige Bestehen. Ausgewählte und restaurierte Zithern dokumentierten die Geschichte und Kultur der Zither in der Schweiz von den Anfängen bis zur Gegenwart. So manch auf dem Estrich verstaubte Zither wurde ausgegraben und dem Zitherdoktor, Lorenz Mühlemann, während dem Rahmenprogramm zur Reparatur vorgeführt.



Produktion

Milchbeschaffung

Nachdem im Herbst 2007 die Nachfrage nach Milchprodukten weltweit angestiegen war und die Lager bei Butter und Milchpulver auf einem Tiefstwert lagen, zeigte sich bereits im Frühjahr 2008 wieder eine Abschwächung der fast euphorisch gewordenen Prognosen. Beim Emmentaler AOC musste die Produktionsmenge vom 1. Mai 2008 an wieder gedrosselt werden, um die Lagerbestände auf einem normalen Niveau zu halten. Die Situation wurde bis Ende Jahr nicht besser. So mussten die Käsereien ihre Produktion durchschnittlich um 20% einschränken. Während noch im Sommer 2008 die Molkerei-Milchlieferanten mit einem Milchstreik den Preis um durchschnittlich 7 Rappen erhöhen konnten, war es für die Käsereien unmöglich, den Preis zu erhöhen. Die Molkereien kürzten den Milchpreis per November 2008 wieder. Der Käseabnahmepreise für Käsereien beim Emmentaler AOC blieb bis Ende Jahr unverändert. Auf den 1. Mai 2008 beschloss der Milchring ESK, sich der Tunnellösung für Käsereien der Lobag Milch AG anzuschliessen. Mit der Tunnellösung erhoffte man sich, zusätzliche Milch produzieren zu können, was im Jahr 2008 jedoch noch nicht realisiert werden konnte. Andererseits verpflichteten sich die Käsereien, Milch, die nicht im eigenen Betrieb verarbeitet wurde, an die Lobag Milch AG zu verkaufen.

Milchverarbeitung

Nachdem wir im Jahr 2007 sämtliche Milch verarbeiten konnten, mussten wir ab Mai 2008 wieder grössere Mengen an die Molkereien abliefern. Im Sommer 2008 haben wir die Produktion von Senne-Chäs eingestellt. In der nachfolgenden Tabelle ist die Verarbeitung der Milch in den letzten 5 Jahren ersichtlich (Angaben in kg):

Jahr	Milch- eingang	Konsum- milch	Ab- lie- ferung	Verarbeitete Milch zu Käse				
				Emmen- taler konventio- nell	Bio- Emmen- taler	Senne- Chäs	Stöckli- käse, Hornusser- käse	Bon Mignon, Chäsi- Grüessli
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
2007	6'073'354	27'826	0	4'839'894	1'019'982	12'000	159'280	16'200
2008	6'403'389	30'713	413'682	4'715'363	1'073'511	4'000	152'680	13'440

Ausbeute (Angaben in %)

Jahr	Emmentaler konventionell	Bio-Emmentaler	Butter	Total
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
2007	8.521	8.650	1.335	9.875
2008	8.567	8.580	1.287	9.856

In der Spalte "Total" sind die Ausbeuten von konventionellem und Bio-Emmentaler nach Mengen gewichtet. Die Ausbeute ist wie im Vorjahr hoch und liegt über dem Durchschnitt der Vorjahre.

Qualität beim Emmentaler (Periode November bis Oktober)

Jahr	Emmentaler konventionell		Bio-Emmentaler	
	Anteil 1. Qualität	Punkte	Anteil 1. Qualität	Punkte
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
2007	99.5	18.1	96.0	18.3
2008	99.5	18.3	100.0	18.6

In der Produktion haben wir verschiedene Massnahmen zur Qualitätssteigerung eingeleitet. Damit ist die Qualität beim konventionellen Emmentaler AOC und beim Bio-Emmentaler ausgeglichener und besser geworden.

Technik

Anbau Wintergarten Mättelibeck

Die Terrasse bei der Wohnung in der Bäckerei hatte Risse in der Decke und die Holztröge der Pflanzen waren morsch. Anstelle der Instandhaltung wünschte die Familie Nyffenegger, die Wohnung mit einem Wintergarten zu aufzuwerten. Der elegante Leichtbau in Metall und Glas gibt dem Raum jetzt viel Licht, die Wohnqualität ist höher und die Familie Nyffenegger kann sich in ihrer Freizeit besser vom Bäckerei-Betrieb zurückziehen. Die Investition wird über einen höheren Mietzins gedeckt.

Anschaffung Buttermodelliermaschine

Seit Oktober 2006 beliefert die Emmentaler Schaukäserei AG die Migros Aare mit Butter des Labels „Aus der Region, für die Region“. Die Butterherstellung ist arbeitsaufwändig. Um die Produktion zu optimieren, hatte Jonas Albisser für seine Berufsprüfung eine Projektarbeit verfasst. Diese zeigte auf, in welchen Punkten die Arbeitsabläufe verbessert werden konnten. Bernhard Scheidegger erhob für seine Diplomarbeit zusätzliche Marktanalysen und klärte die finanziellen Aspekte der Lösungsvorschläge aus der Projektarbeit. Die Analysen und Berechnungen zeigten, dass mit einer Buttermodelliermaschine grosse Einsparungen in der Modellierung, Verpackung und Auszeichnung erzielt werden konnten. Im Mai nahmen wir die neue Maschine in Betrieb. Mit der Umstellung von Handarbeit auf die Maschinenproduktion änderten wir auch die Verpackung. Die Grösse der Buttermodels stellten wir von 100 Gramm und 200 Gramm auf eine einheitliche Grösse von 150 Gramm um. Der Bericht im Kassensturz und im K-Tipp freute uns sehr. Unsere Butter erreichte die Note „sehr gut“ und war bei den Gewinnern des Tests.

Umbau Käsefachgeschäft

Die Geräte waren veraltet, der Platz zu eng und die Kunden mussten vor der Kasse Schlange stehen. Dies alles war Grund genug, das Käsefachgeschäft der Emmentaler Schaukäserei nicht

nur zu renovieren, sondern gleich ganz neu zu bauen. Der Laden, der während den nahezu zwanzig Jahren des Bestehens der Schaukäserei in einer Ecke ein Mauerblümchendasein fristete, hat einen neuen Platz erhalten.



Grosszügig, modern und einladen wurden die Regale und Vitrinen um die Besuchergalerie neu angeordnet. In einer grossen Käsevitrine werden die verschiedenen Käsesorten präsentiert, allen voran der Emmentaler AOC in den verschiedenen Reifegraden. In den runden Vitrinen und an den Wänden werden alte Käsegegenstände aus der Sammlung milchwirtschaftlicher Kulturgüter gezeigt. Aus dem schlichten Einkaufen in der Emmentaler Schaukäserei ist ein attraktives Einkaufserlebnis geworden.

Auch die Information, die vorher im kleinen „Glaskasten“ untergebracht war, hat am Standort des alten Ladens einen neuen und hellen Platz erhalten. Der Kontakt zu den Besuchern ist viel offener und der Bereich lädt ein, sich noch ein paar interessante Informationen zu holen oder gleich die Reservation für das nächste Familienfest aufzugeben.

Kälteanlage: Ersatz Kompressoren und Kältemittel

Der Ersatz der Kältemittel und Kompressoren wurde nötig, weil das Kältemittel R22 gesetzlich bis spätestens 2014 ersetzt werden muss und ab 2009 nicht mehr produziert wird. Die Kompressoren konnten auf Grund des Alters und der Laufzeit jederzeit ausfallen. Sie hatten bereits die doppelte Laufzeit eines durchschnittlichen Kompressors erbracht. Mit dem Umbau des neuen Käsefachgeschäftes musste die Anlage abgestellt werden, um die neuen Kühlgeräte anzuschliessen, was das Risiko eines Kompressor-Ausfalls noch erhöhte. Durch den gleichzeitigen Ersatz der Kompressoren mit dem Umbau des Käsefachgeschäftes konnten die Kosten verringert werden. Mit dem umweltfreundlichen Kältemittel R 404 A haben wir eine neue, gut funktionierende Anlage für die Kälteerzeugung.

Verschiedenes

In der Küche mussten wir die Abwaschmaschine ersetzen. Gleichzeitig haben wir eine Gläserspülmaschine angeschafft, um den Reinigungsprozess zu verbessern. Die Gläserspülmaschine braucht viel weniger Energie und Wasser.

Zentrale Dienste

Lernende

Im Sommer 2008 haben Ramona Krummen und Simon Gertschen erfolgreich ihre Prüfungen als Detailhandelsfachfrau und als Kaufmann Profil E bestanden. Wir gratulieren den beiden zu den tollen Leistungen und wünschen ihnen viel Freude und Erfolg im erlernten Beruf.



Neue Kleider

Die schwarz-weissen Kuh-Gilets im Service hatten ausgedient und konnten nicht mehr ersetzt werden. Anstatt in den einzelnen Bereichen unterschiedliche Kleider zu tragen, wurde beschlossen, alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter einheitlich zu kleiden. Damit sollte der Besucher auf den ersten Blick erkennen, wer zur Emmentaler Schaukäserei gehört. An einer Mitarbeiterinformation wurde die Farbe Rot für Gilets und für die Schürzen des Käsefachgeschäfts gewählt. Zusammen mit weissen Blusen, Hemden, T-Shirts, Kochblusen und Kombis sowie schwarzen Jacken und Hosen ist ein unverkennbarer Look entstanden, der bei unseren Mitarbeitenden und bei unseren Gästen auf positives Echo stösst.

Finanzwesen/Anlagebewertung

Das wirtschaftliche Ergebnis der Emmentaler Schaukäserei fiel gegenüber den Vorjahren schlechter aus. Die höheren Umätze in den Bereichen Restaurant, Gasthof Löwen, Detailgeschäft und Handwerksladen konnten die Einbussen in der Käseproduktion, bedingt durch die Produktionseinschränkungen, nicht auffangen. Tiefere Werbebeiträge, höhere Personalkosten, höhere Abschreibungen und eine vorsorgliche Rückstellung auf den Gutscheinen trugen ebenfalls zum negativen Ergebnis bei.

Die Anlagebewertung der Immobilien weist per 31. Dezember 2008 stille Reserven von Fr. 615'239.– aus. Die kalkulatorischen Abschreibungen auf den Immobilien und Mobilien wurden mit Fr. 444'000.– vollständig über die Erfolgsrechnung verbucht.

Susanne Howald führte die Buchhaltung. Die Hauptverantwortung für die Finanzen lag bei Peter Feuz von der BBV Treuhand AG.

Im Herbst 2008 hat Peter Feuz die BBV Treuhand AG verlassen. Diesen Wechsel nahmen wir zum Anlass, die Treuhandstelle zu überprüfen und neu zu wählen. Wir holten von mehreren Treuhandbüros Offerten ein und beurteilten die Leistung. Der Verwaltungsrat wählte als neue Treuhandstelle die Finanzabteilung der SMP, welche im Mandatsverhältnis die Verantwortung über die Buchführung per 1. Januar 2009 übernimmt.

Jahresrechnung 2008

- Bilanz per 31. Dezember 2008
- Erfolgsrechnung 1. Januar – 31. Dezember 2008
- Anhang gemäss Artikel 663b OR
- Antrag des Verwaltungsrates an die Generalversammlung betreffend Bilanzverlust 2008
- Bericht der Revisionsstelle

B I L A N Z per 31.12.2008

	31.12.2007	%	31.12.2008	%	Abweichung
AKTIVEN					
Flüssige Mittel	49'643.08		27'317.83		-22'325.25
Forderungen aus Lieferungen und Leistungen					
- gegenüber Aktionären ESK	9'292.10		7'403.35		-1'888.75
- gegenüber Dritten	185'430.95		189'760.93		4'329.98
-Delkredere	-8'000.00		-8'000.00		-
andere Forderungen	92'951.15		546.55		-92'404.60
Vorräte	1'830'529.63		2'006'222.48		175'692.85
Aktive Rechnungsabgr.	509'622.07		386'269.25		-123'352.82
Umlaufvermögen	2'669'468.98	24.15	2'609'520.39	22.88	-59'948.59
Grundstücke	534'569.75		534'569.75		-
Immobilien	5'679'950.25		5'686'662.60		6'712.35
Mobilien	2'124'538.05		2'538'794.09		414'256.04
Eigene Aktien	2'000.00		-		-2'000.00
Finanzanlagen	44'000.00		38'000.00		-6'000.00
Anlagevermögen	8'385'058.05	75.85	8'798'026.44	77.12	412'968.39
TOTAL AKTIVEN	11'054'527.03	100.00	11'407'546.83	100.00	353'019.80
PASSIVEN					
Bankschulden	169'935.18		199'342.92		29'407.74
Verbindlichkeiten aus Lieferungen und Leistungen					
- gegenüber Aktionären ESK	48'540.00		52'448.75		3'908.75
- gegenüber Dritten	950'735.41		1'073'977.40		123'241.99
Andere kfr. Verbindlichkeiten	39'191.90		24'916.35		-14'275.55
Passive Rechnungsabgr.	254'662.65		241'294.05		-13'368.60
Rückstellungen Gutscheine	-		100'000.00		100'000.00
Darlehen					
- gegenüber Aktionären ESK	420'000.00		760'000.00		340'000.00
- gegenüber Dritten	868'800.00		800'600.00		-68'200.00
Hypotheken (Aktionäre ESK)	3'530'000.00		3'520'000.00		-10'000.00
Fremdkapital	6'281'865.14	56.83	6'772'579.47	59.37	490'714.33
Aktienkapital	4'954'000.00		4'954'000.00		-
Reserven eigene Aktien	-		2'000.00		2'000.00
Bilanzverlust					
Verlustvortrag	-213'301.43		-183'338.11		29'963.32
Jahresgewinn/-verlust	31'963.32		-137'694.53		-169'657.85
Total Bilanzverlust	-181'338.11		-321'032.64		-139'694.53
Eigenkapital	4'772'661.89	43.17	4'634'967.36	40.63	-137'694.53
TOTAL PASSIVEN	11'054'527.03	100.00	11'407'546.83	100.00	353'019.80

ERFOLGSRECHNUNG vom 1. Januar - 31. Dezember 2008

	Rechnung 2007 Fr.	Rechnung 2008 Fr.	Abweichung Fr.
Ertrag Produktion	6'164'417	6'689'662	525'245
Ertrag Detailgeschäft	2'155'856	2'162'587	6'731
Ertrag Restaurant	2'199'461	2'252'029	52'568
Ertrag Gasthof Löwen	627'945	645'060	17'115
Ertrag Handwerksladen	796'948	852'042	55'094
WARENERTRAG	11'944'627	12'601'380	656'753
Warenaufwand Produktion	4'570'190	5'174'197	604'007
Warenaufwand Detailgeschäft	1'470'114	1'452'436	-17'678
Warenaufwand Restauant	607'329	623'870	16'541
Warenaufwand Gasthof Löwen	196'771	200'388	3'617
Warenaufwand Handwerksladen	555'032	529'546	-25'486
WARENAUFWAND	7'399'436	7'980'437	581'001
Warenbruttogewinn Produktion	1'594'227	1'515'465	-78'762
Warenbruttogewinn Detailgeschäft	685'742	710'151	24'409
Warenbruttogewinn Restaurant	1'592'132	1'628'159	36'027
Warenbruttogewinn Gasthof Löwen	431'174	444'672	13'498
Warenbruttogewinn Handwerksladen	241'916	322'496	80'580
Erlösminderungen	-6'430	-4'997	1'433
WARENBRUTTOGEWINN	4'538'761	4'615'946	77'185
Erlös aus Dienstleistungen	187'535	179'203	-8'332
Kapitalertrag	91	1'292	1'201
Liegenschaftsertrag	170'167	170'997	830
BETRIEBSERTRAG	357'793	351'492	-6'301
BRUTTOGEWINN	4'896'554	4'967'438	70'884
Gehälter/Löhne	2'755'390	2'885'437	130'047
Sozialleistungen	347'240	335'092	-12'148
übriger Personalaufwand	60'016	76'737	16'721
Personalaufwand	3'162'646	3'297'266	134'620
Mietzinsaufwand	71'577	66'152	-5'425
Kapitalzinsaufwand	170'250	178'778	8'528
Unterhalt Immobilien	22'220	29'772	7'552
Unterhalt Mobilien	234'121	193'664	-40'457
Unterhalt und Reparaturen	256'341	223'436	-32'905
Sachversicherungen	53'024	53'659	635
Gebühren/Abgaben	32'840	21'727	-11'113
Sachvers./Gebühren/Abgaben	85'864	75'386	-10'478

ERFOLGSRECHNUNG vom 1. Januar - 31. Dezember 2008

	Rechnung 2007 Fr.	Rechnung 2008 Fr.	Abweichung Fr.
Elektrizität	103'296	97'739	-5'557
Wasser/Abwasser/Kehricht	59'245	36'816	-22'429
Brennmaterial	52'988	39'889	-13'099
Energie/Wasser/Brennmaterial	215'529	174'444	-41'085
Betriebs- und Hilfsmaterial	131'295	132'567	1'272
Zugabe- und Packmaterial	106'736	124'232	17'496
Betriebs- und Zugabematerial	238'031	256'799	18'768
Fahrzeugaufwand	108'867	114'671	5'804
Milchsammlung/Transporte	26'279	20'716	-5'563
Fahrzeug- und Transportaufwand	135'146	135'387	241
Bürospesen	62'253	62'328	75
Verwaltungsaufwand	81'206	69'926	-11'280
Büro- und Verwaltungsaufwand	143'459	132'254	-11'205
Werbung	161'005	150'402	-10'603
Verkaufsspesen	40'784	55'050	14'266
Werbeaufwand/Verkaufsspesen	201'789	205'452	3'663
übriger Betriebsaufwand	32'142	28'067	-4'075
BETRIEBSAUFWAND	1'550'127	1'476'155	-73'972
BETRIEBSERGEBNIS	183'781	194'017	10'236
Steuern	13'085	12'945	-140
übriger a.o. Aufwand	28'033	105'280	77'247
a.o. Aufwand	41'118	118'225	77'107
a.o. Ertrag	5'902	2'000	-3'902
Werbebeitrag	265'577	228'514	-37'063
CASH FLOW	414'142	306'306	-107'836
Abschreibungen Immobilien	148'727	153'857	5'130
Abschreibungen Mobilien und Einr.	233'452	290'144	56'692
Jahresgewinn/-verlust	31'963	-137'695	-169'658

Anhang der Jahresrechnung 2008 mit Vorjahr (OR Art. 663 b)

	31.12.2007 Fr.	31.12.2008 Fr.
Zur Sicherung eigener Verpflichtungen verpfändete oder abgetretene Aktiven:		
Buchwerte der Liegenschaften	6'214'520	6'221'232
Hinterlegte Schuldbriefe	5'750'000	5'450'000
Beanspruchte Kredite	3'530'000	4'100'000
 Brandversicherungswerte der Sachanlagen		
Liegenschaften	15'150'700	15'442'000
Maschinen, Mobilien, Einrichtungen	6'000'000	6'000'000
 Verbindlichkeiten gegenüber Personalvorsorgeeinrichtungen	2'026	-
 Beteiligungen		
Fromarte die Schweizer Käsespezialitäten, in Bern		
Genossenschaftsanteil	10'000	10'000
Zweck: Interessenwahrung der gewerblichen milchverarbeitenden Unternehmen usw.		
Emmepro GmbH	4'000	4'000
Gesellschafteranteil		
Zweck: Vermarktung, Produktion und Handel von und mit Produkten aller Art aus dem Emmental		
 Eigene Aktien à nom. Fr. 500.00		
01.01. Bestand à Fr. 250.00		8 Aktien
2008 Käufe		0 Aktien
Verkäufe à Fr. 500.00		-8 Aktien
31.12. Bestand	8 Aktien	0 Aktien
Buchwert	2'000	-
 Nettoauflösung stiller Reserven		
Keine Nettoauflösung stiller Reserven während der beiden letzten Jahre.		
 Risk Management		
Der Verwaltungsrat hat sich mit den für die Jahresrechnung wesentlichen Risiken auseinandergesetzt und die Umsetzung von Massnahmen beschlossen und angeordnet.		
 Bedeutende Aktionäre		
SMP Bern	31.5%	31.5%
Emmi Käse AG, Kirchberg	26.2%	26.2%
Emmental AG, Zollikofen	10.1%	10.1%

**Antrag des Verwaltungsrates an die GV
betreffend des Bilanzverlustes 2008**

	31.12.2007	31.12.2008
	Fr.	Fr.
Bilanzverlustvortrag	-213'301.43	-183'338.11
Jahresgewinn/-verlust	31'963.32	-137'694.53
Total Bilanzverlust	-181'338.11	-321'032.64

Antrag des Verwaltungsrates

Auflösung (Zuweisung) Reserve für eigene Aktien	2'000.00	-2'000.00
Vortrag auf neue Rechnung	-183'338.11	-319'032.64
Total Bilanzverlust	-181'338.11	-321'032.64

Dr. oec. Hans Peter Bieri

Steuer-, Finanz- und Wirtschaftsberatung AG Burgdorf

Mitglied der *TREUHAND*  *KAMMER*

Steuer-, Finanz- und
Wirtschaftsberatung
Gesellschaftsgründungen
und –umwandlungen
Gutachten
Revisionen
Buchhaltungen
Abschlussberatungen

Alpenstrasse 41, 3400 Burgdorf
Telefon 034 420 20 10
Telefax 034 420 20 16
e-mail info@dr-oec-bieri.ch

MWST-Nr. 256 249

Thun, 30. April 2009

An die Generalversammlung der
Emmentaler Schaukäserei AG

3416 Affoltern i.E.

Bericht der Revisionsstelle 2008

Als Revisionsstelle haben wir die beiliegende Jahresrechnung der Emmentaler Schaukäserei AG bestehend aus Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang für das am 31. Dezember 2008 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Verantwortung des Verwaltungsrates

Der Verwaltungsrat ist für die Aufstellung der Jahresrechnung in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Vorschriften und den Statuten verantwortlich. Diese Verantwortung beinhaltet die Ausgestaltung, Implementierung und Aufrechterhaltung eines internen Kontrollsystems mit Bezug auf die Aufstellung einer Jahresrechnung, die frei von wesentlichen falschen Angaben als Folge von Verstössen oder Irrtümern ist. Darüber hinaus ist der Verwaltungsrat für die Auswahl und die Anwendung sachgemässer Rechnungslegungsmethoden sowie die Vornahme angemessener Schätzungen verantwortlich.

Verantwortung der Revisionsstelle

Unsere Verantwortung ist es, aufgrund unserer Prüfung ein Prüfungsurteil über die Jahresrechnung abzugeben. Wir haben unsere Prüfung in Übereinstimmung mit dem schweizerischen Gesetz und den Schweizer Prüfungsstandards vorgenommen. Nach diesen Standards haben wir die Prüfung so zu planen und durchzuführen, dass wir hinreichende Sicherheit gewinnen, ob die Jahresrechnung frei von wesentlichen falschen Angaben ist.

Eine Prüfung beinhaltet die Durchführung von Prüfungshandlungen zur Erlangung von Prüfungsnachweisen für die in der Jahresrechnung enthaltenen Wertansätze und sonstigen Angaben. Die Auswahl der Prüfungshandlungen liegt im pflichtgemässen Ermessen des Prüfers. Dies schliesst eine Beurteilung der Risiken wesentlicher falscher Angaben in der Jahresrechnung als Folge von Verstössen oder

Irrtümern ein. Bei der Beurteilung dieser Risiken berücksichtigt der Prüfer das interne Kontrollsystem, soweit es für die Aufstellung der Jahresrechnung von Bedeutung ist, um die den Umständen entsprechenden Prüfungshandlungen festzulegen, nicht aber um ein Prüfungsurteil über die Wirksamkeit des internen Kontrollsystems abzugeben. Die Prüfung umfasst zudem die Beurteilung der Angemessenheit der angewandten Rechnungslegungsmethoden, der Plausibilität der vorgenommenen Schätzungen sowie eine Würdigung der Gesamtdarstellung der Jahresrechnung. Wir sind der Auffassung, dass die von uns erlangten Prüfungsnachweise eine ausreichende und angemessene Grundlage für unser Prüfungsurteil bilden.

Prüfungsurteil

Nach unserer Beurteilung entspricht die Jahresrechnung für das am 31. Dezember 2008 abgeschlossene Geschäftsjahr dem schweizerischen Gesetz und den Statuten.

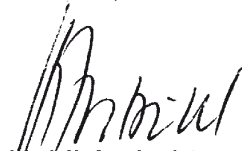
Berichterstattung aufgrund weiterer gesetzlicher Vorschriften

Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen an die Zulassung gemäss Revisionsaufsichtsgesetz (RAG) und die Unabhängigkeit (Art. 728 OR und Art. 11 RAG) erfüllen und keine mit unserer Unabhängigkeit nicht vereinbare Sachverhalte vorliegen.

In Übereinstimmung mit Art. 728a Abs. 1 Ziff. 3 OR und dem Schweizer Prüfungsstandard 890 bestätigen wir, dass ein gemäss den Vorgaben des Verwaltungsrates ausgestaltetes internes Kontrollsystem für die Aufstellung der Jahresrechnung existiert.

Ferner bestätigen wir, dass der Antrag über die Verwendung des Bilanzverlustes dem schweizerischen Gesetz und den Statuten entspricht und empfehlen, die vorliegende Jahresrechnung zu genehmigen.

Dr. oec. Hans Peter Bieri
Steuer-, Finanz- und Wirtschaftsberatung AG Burgdorf



Heidi Ambühl
dipl. Wirtschaftsprüferin
Leitende Revisorin



Clemens Vonesch
dipl. Wirtschaftsprüfer

- Bilanz (Bilanzsumme CHF 11'407'546.83)
- Erfolgsrechnung (Jahresverlust CHF 137'694.53)
- Anhang
- Antrag über die Verwendung des Bilanzverlustes

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 Vizepräsident	Wasserfluhweg 26 5000 Aarau
Rychen Thomas	Affolternstrasse 3416 Affoltern i.E.
Revisionsstelle	Dr. oec. Hans Peter Bieri, Steuer-, Finanz- und Wirtschaftsberatung AG Burgdorf Alpenstrasse 41, 3400 Burgdorf
Treuhandstelle	BBV-Treuhand AG Forelstrasse 1, 3072 Ostermundigen

Unsere Mitarbeiter/innen – Stand 31. Dezember 2008

Geschäftsleiter

Jakob Fritz

Besucherorganisation

Thierstein Yvonne

Ellenberger Franziska

Heiniger Judith

Marino Deborah, *Lernende*

Stauffenegger Regina

Gruppenbegleiter

Aebi Aika

Burkhalter Ernst

Haldemann-Bürgi Bettina

Haslebacher Urs

Lüthi Ernst

Ruchti Ernst

Rutschi Fritz

Rutschi Rösli

Schilt Karl

Stöcklikäser

Bigler Andreas

Dräyer Walter

Frauchiger Walter

Lehmann Fritz

Niederhauser Martin

Röthlisberger Ulrich

Zentrale Dienste

Lutz Therese

Niklaus Doris

Käsefachgeschäft

Schädler Irmgard

Feuz Monika

Flückiger-Rutschi Annerös

Haldimann-Tanner Monika

Käser Angela

Lehmann Rosmarie

Luginbühl Verena

Marmet Ramona, *Lernende*

Rutschi Erika

Scheidegger Mathilde

Scholl Vreni

Trüssel Monika

Zaugg Marianne

Handwerkskladen

Jakob Annemarie

Christen Heidi

Gerber Therese

Krummen Ramona

Mosimann Elisabeth

Oppliger Elisabeth

Wittwer Marlise

Gastronomie

Howald Susanne, *GL-Stv.*

Aeschbacher Margrit

Aeschlimann Jasmin

Allenbach Jeannette

Amstutz Erika

Anliker Fiona

Bärtschi Katharina

Bärtschi Priska

Eggimann Rahel

Ellenberger Alexandra

Elmer Julia

Frei Ursula, *Lernende*

Gehrig Mirjam

Gerber Christine

Grossenbacher Nadja

Habegger Christine

Hajredinaj Luiza

Hirsbrunner Sarah

Kanthinathan Kandiah

Käser Sandra, *Lernende*

Kohler-Mathys Ida

Krähenbühl Irene

Kuchen Katharina

Küng Cornelia

Ledermann Chantal

Lehmann Jasmin

Lehmann Ruth

Lerch Margrit

Lüdi Vreni

Lüthi Leni

Lüthi-Burger Sophie

Mathys-Ryter Therese

Meister Ruth

Ming Helen

Niklaus Claudia

Rohr Rashida

Sauter Katrin, *Lernende*

Schaffner Annemarie

Schär Ruth

Schär Ursula

Schär-Nyffeler Gertrud

Schlüchter Ursula

Stalder Daniela

Stalder Maria Helena

Stalder Susanne

Staub Franziska

Steffen Christa

Steiner Madeleine

Wiedemann Ursula

Wüthrich Barbara, *Lernende*

Zürcher Monika, *Lernende*

Produktion

Sommer Johannes

Agyapong Maja

Gertschen Simon

Haldimann Christian

Keller Stefan, *Lernender*

Meister Martin

Müller Martin

Oeschger Géline

Scheidegger Bernhard

Stalder Beat

Tenger Heinz

Zaugg Thomas, *Lernender*

Milchsammlung

Hiltbrunner Peter

Jordi Andres

Jost Walter

Lerch Alfred

Ruch Daniel

Technik, Lingerie

Christen Beat

Berger Irma

Burkhalter Käthi

Kohler Andreas

Marti Elisabeth

Nazeba-Rohr Olivia

Die Emmentaler Schaukäserei auf einen Blick (Stand 2008)

Rechtsform	Aktiengesellschaft	
Aktienkapital	Fr. 4'954'000.–	
Milchlieferungen	Milchring Emmentaler Schaukäserei Biomilchpool GmbH	
Jahresmilchmenge	6.4Mio. kg	
Verkäste Milchmenge	5.9Mio. kg	
Jahresproduktion Emmentaler-Käse	402'638 kg	4'382 Laibe
Jahresproduktion Bio-Emmentaler	91'949 kg	1'001 Laibe
Sennechäs	360 kg	4 Laibe
Stöcklikäse	13'000 kg	1'388 Laibe
Bon Mignon de Champignon	900 kg	
Chäsi Grüessli	820 kg	
Käsereibutter (selber verbuttert)	29'176 kg	
Milchrahmbutter (Rahm an Cremo) kg Fett	32'080 kg	
Sirtenrahmbutter (Rahm an Cremo) kg Fett	5'897 kg	
Konsumrahm	6'944 kg	
Konsummilch ESK	27'519 kg	
Rahmeis und Sorbet	7'714 lt	
Einschränkungsmilch	413'682 kg	

Käsefertiger

Käsefertiger offene Bauart	5'200 l Nutzinhalt
Käsefertiger geschlossen	5'000 l Nutzinhalt
Total	4 – 5 Chargen x 4 Käse pro Tag

Wärmezentrale

- Wärmeerzeugung	Holzschnitzel aus der Region
- Wärmeleistung	550 kWh
- Holzschnitzelverbrauch	1'300 m ³ /Jahr

Liegenschaften

- **Emmentaler Schaukäserei**
Hauptgebäude mit moderner Fabrikationsanlage und audiovisuellen Erklärungen in D, F, I, E, S, Besucherinformation, Restaurant, Käsefachgeschäft und wechselnden Ausstellungen im Obergeschoss.
- **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.