

TAGBLATT

22. April 2017, 05:20 Uhr

Heidelbeeren aus der Ostschweiz

Die Tobi Seeobst AG in Bischofszell hat letztes Jahr grosse Investitionen getätigt und den Standort Dietikon geschlossen. Tobi-Chef Benno Neff strebt ein nachhaltiges Wachstum gerade auch im Biobereich an.

Benno Neff, das Wetter hat dem letzten Früchtejahr zugesetzt. Das scheint sich 2017 fortzusetzen. Wie kann sich die Tobi Seeobst AG darauf vorbereiten oder reagieren?

In den letzten Jahren haben unsere Produzenten enorm viel Geld in Witterungsschutzmassnahmen investiert. So sind heute über 80 Prozent der Apfelanlagen mit einem Netz gegen Hagel geschützt, und Kirschen werden mit Dächern gegen das Aufplatzen bei einem Regen kurz vor der Ernte geschützt. Gegen extreme Wetterlagen, wie zum Beispiel die strengen Fröste der vergangenen Nächte, können wir aber weiterhin nur beschränkt Massnahmen ergreifen. Die stark schwankenden Erntemengen bleiben somit auch künftig eine Herausforderung.

Tobi hat viel Geld für Investitionen in die Hand genommen. Immerhin mehr als fünf Millionen Franken. Wie werden sich diese auswirken?

Mit dem Bau einer zentralen Kälteerzeugung leisten wir bewusst einen Beitrag für die Ressourcenschonung. Neben einer effizienteren Kühlung mit natürlichen Kältemitteln benutzen wir die Abwärme zum Heizen unseres Betriebes. Mit der neuen Kirschensortieranlage arbeiten wir effizienter und schonender und haben zudem die Pack- und Sortierkapazitäten erhöht.

Der Standort Dietikon ist geschlossen. Wie verlief die Schliessung für die Mitarbeiter, Kunden und Produzenten der ehemaligen Füglistler?

Wir haben die Schliessung bewusst früh kommuniziert, damit Mitarbeiter, welche unser Jobangebot in Bischofszell nicht annehmen wollten, genügend Zeit für die Stellensuche hatten. Diejenigen Mitarbeiter, welche sich zu einem Wechsel in den Betrieb Bischofszell entschlossen haben, sind gut aufgenommen und rasch integriert worden. Kunden und Produzenten konnten, auch dank dem Einsatz der ehemaligen Führungskräfte von Füglistler, alle mit übernommen werden.

Nachhaltigkeit und Bio liegt im Trend. Ist geplant, das Angebot in dieser Hinsicht auszuweiten?

Bio ist eines der Wachstumssegmente von Tobi. Dies wird auch künftig so sein, da die Nachfrage nach Bioprodukten ungebrochen anhält und auch dieses Jahr wieder einige unserer Produzenten ihre Betriebe auf Bio umstellen. Im Bereich Nachhaltigkeit arbeiten wir seit mehreren Jahren an einem Programm zur freiwilligen CO₂-Reduktion mit und sind nach dem Umweltstandard ISO 14001 zertifiziert.

In der Schweiz werden zu wenig Heidelbeeren produziert. Konnten Sie schon mehr Bauern vom Heidelbeeranbau überzeugen?

Im vergangenen und auch im aktuellen Jahr wurden einige Hektaren neue Heidelbeeranlagen in der Ostschweiz gepflanzt. In zwei bis drei Jahren wird es darum ein deutlich grösseres Angebot an Schweizer Heidelbeeren geben.

Wo kann die Tobi Seeobst AG noch wachsen?

In den nächsten Jahren wollen wir mit nachhaltig produzierten Früchten weiter wachsen. Zu diesen gehören natürlich auch alle Biofrüchte. Bei Beeren und beim Steinobst sehen wir ebenfalls noch Wachstumspotenzial. Weitere Akquisitionen sind aktuell nicht geplant.

Wann fällt die 100-Millionen-Marke beim Umsatz?

Wir setzen vor allem auf ein qualitatives Wachstum. Die 100-Millionen-Marke zu knacken ist daher kein primäres Ziel für uns.

INTERVIEW: STEFAN BORKERT

Diesen Artikel finden Sie auf St.Galler Tagblatt Online unter:

<http://www.tagblatt.ch/nachrichten/wirtschaft/Heidelbeeren-aus-der-Ostschweiz;art149,4961922>

COPYRIGHT © ST.GALLER TAGBLATT AG
ALLE RECHTE VORBEHALTEN. EINE WEITERVERARBEITUNG,
WIEDERVERÖFFENTLICHUNG ODER DAUERHAFTESPEICHERUNG ZU
GEWERBLICHEN ODER ANDEREN ZWECKEN OHNE VORHERIGE
AUSDRÜCKLICHE ERLAUBNIS VON ST.GALLER TAGBLATT ONLINE IST
NICHT GESTATTET.